الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة ابن خلدون – تيارت –

كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية

قسم العلوم الانسانية

مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماستر في تاريخ وحضارة المغرب الإسلامي

موسومة بـ:

الطبخ والطبيخ بالمغرب الإسلامي خلال العهد المريني

(669 – 869 هـ/ 1213- 1465م)

إعداد الطالبة:

– بوعزة يمينة

بإشراف:

– د / شرف عبد الحق

أعضاء لجنة المناقشة:

الدكتور: بلقاسم بن عودة............. .... رئيسا

الدكتور: شرف عبد الحق.......................... مشرفا

الدكتور: عليلي محمد...........................مناقشا

السنة الجامعية: 1436هـ-1437هـ/2015-2016م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَٰنِ الرَّحِيمِ

شكر وعرفان

نشكر الله العلي القدير الذي وفقنا لإنجاز هذا البحث وأنار لنا الدرب في طريق العلم والمعرفة

نتقدم بالشكر الجزيل للأستاذ المشرف "شرف عبد الحق" الذي بث فينا روح العزيمة وحب العمل.

إلى كافة الأساتذة الذين رافقونا طوال المشوار الدراسي بجامعة ابن خلدون قسم التاريخ.

نتقدم بأحر كلمات الشكر إلى كل من قدم لنا يد العون من زملائنا الطلبة.

مع فائق الاحترام والتقدير من الطالبة:

بوعزة يمينة

مقدمة

مقدمة:

عرفت الدراسات الخاصة بتاريخ المغرب الإسلامي في العصر الوسيط تطورا ملحوظا بالنظر للعدد الهائل من المؤلفات والبحوث والدراسات المنشورة في تاريخه السياسي المهم لأهمية موقعه الجغرافي، لذلك أصبح الخوض في جوانب أخرى من تاريخ المغرب الإسلامي خاصة الجانب الحضاري منه فاهتمت هذه الدراسة بـ: "الطبخ والطبيخ بالمغرب الإسلامي خلال العهد المريني" وهو أحد أوجه حضارة المغرب الإسلامي.

وأما الطبخ فهو إعداد وصناعة أصناف الطعام كان الهدف منه درء الجوع، لكن مع مرور الزمن أصبح الطهي ميدان من ميادين الحضارة، وهو إلى غاية اليوم يدل على ثقافة الشعوب ومدى رقيها وتطورها. ولأن الدولة المرينية شكلت نموذجا حضاريا خلال العصر الوسيط في مختلف مجالات الحياة كانت هذه الدراسة خلال الفترة المرينية.

وتأثر المطبخ المريني بالمطبخ المشرقي من خلال انتقال أكلات مشرقية إلى بلاد المغرب عن طريق الرحلة العلمية وأثناء موسم الحج فكان التأثر والتأثير واضحا بين المنطقتين، وهو ما يدل على وجود وصفات تحمل نفس التسمية لكن طريقة الإعداد تختلف إما جزئيا أو كليا.

وتميز الطبيخ المريني بتعدد وتنوع الوصفات المصنوعة من مختلف أصناف اللحوم والحلوى والخبز والثرائد إضافة إلى إعداد المخلالات والمري، واستعمال مختلف الخضر والفواكه والتوابل المعروفة اليوم في مطبخنا. ومن مميزات المطبخ المريني أواني الطبخ إذ وجدت أواني للتقديم وأواني للتحضير وأواني للتخزين، وتقديم أكلات خاصة في مناسبات معينة مثل أكلة المثومة في يوم النيروز وأكلة المخ التي أحبها الملوك .

وأما المقادير فكانت تقاس بالأوزان والمكاييل مثل الرطل والأوقية والمثقال والدرهم لضبط عملية إعداد الأكلات بدقة خاصة الحلويات. كما عمل المحتسب على مراقبة المأكولات التي كانت تعد في الأسواق المرينية منها أكلة الإسفنج، أما طرق المعاقبة فكانت متعددة بين سجن وأفعال لردع الغاش والتاجر معا.

إن موضوع الطبخ والطبيخ بالمغرب الإسلامي خلال العهد المريني له مساحة ضيقة في المصادر وتكاد تكون منعدمة في مراجعنا. لكن من الدراسات القيمة والتي تعتبر نموذجية في هذا الموضوع دراسة تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية وأثرية) الجزء الأول لحورية شريد حملت رسالة

الدكتوراه هذه تسميات الأواني خلال الفترة المذكورة من خلال المادة العلمية المحودة في المصادر والجانب الميداني المتمثل في علم الأثار.

وعمدت دراستنا هذه على إبراز أهمية الطبخ في بناء حضارة المغرب الإسلامي لذلك كان بعض الملوك يبعثون بطباخيهم إلى الدول المجاورة لهم حتى يتقنون إعداد الأطعمة التي تعدها هذه الدول وتعلم كل ما هو جديد بهذا الفن.

وأما الباعث على جمع مباحث هذا الموضوع فهو حب الإطلاع على تاريخ المغرب الإسلامي بصفة عامة والجانب الحضاري بصفة خاصة. ينطلق هذا البحث من إشكالية تتمثل في عدم وجود مادة علمية مصنفة وواضحة حول الموضوع، ومثل هذه المواضيع تمثل جزءا هاما في تكوين صورة كاملة عن تاريخ المغرب الإسلامي واعتمادا على هذا تم طرح التساؤلات التالية: بماذا تميز الطبخ بالمغرب الإسلامي عامة والفترة المرينية بصفة خاصة؟ وماهي المصادر التي تأثر بها هذا المطبخ؟ وكيف ساهم الطبخ في إزدهار حضارة المغرب الإسلامي؟ وماهي أهم الوصفات التي كان يتم تحضيرها؟ كيف يتم إعدادها؟ وماهي طرق تقديم هذه الأطعمة؟. من أجل الإجابة على هذه الأطروحات اعتمدنا منهج التحليلي الذي فرضته قلة المادة العلمية.

وتظهر أهمية هذا الموضوع في جمع مادته العلمية من مختلف المصادر والمراجع، أما بيبليوغرافية بحثنا هذا فشملت مصادر ومراجع من بين المصادر الهامة للموضوع كتاب فضالة الخِوان في طيبات الطعام والألوان صورة من الطبخ في الأندلس والمغرب في بداية العصر المريني لابن رزين التجيبي هذا المصدر كان المادة العلمية الأصلية للموضوع لأنه الكتاب الوحيد الذي يتحدث عن الطبخ خلال العهد المريني أفادتنا مادته العلمية في الفصلين الأول والثاني، حيث استخرجنا من مادته العلمية أواني الطبخ المستعملة خلال الفترة المرينية التي بحثنا عن شروحات لها في كتب أخرى وأعطت لنا هذه المادة العلمية أسماء المأكولات التي كانت تعد في هذه الفترة والتي بحثنا عنها في كتب مختصة، كما اعتمدنا على مصدر ظهر في نفس فترة ابن رزين التجبي هو كتاب الطبيخ للبغدادي يتحدث فيه صاحبه عن أهم المأكولات التي كانت تعد بالمشرق الإسلامي مما فتح باب المقارنة والإستنتاج. إضافة إلى مصادر مختصة في تاريخ الدولة المرينية نذكر منها كتاب الذخيرة السنية في تاريخ الدولة المرينية لعلي بن أبي زرع الفاسي، وكتاب الأنيس المطرب

بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس للمؤلف نفسه. وكتاب روضة النسرين لأبي الوليد إسماعيل الأحمر أفدتنا هذه المصادر إجمالا في جميع فصول البحث خاصة المدخل والفصل التمهيدي.

وأما المراجع فلم تحمل الكثير لهذا الموضوع مقارنة بالمصادر نذكر منها كتاب لرجب عبد الجواد إبراهيم ألفاظ المأكل والمشرب في العربية الأندلسية دراسة في نفح الطيب للمقري استفدنا منه في شرح بعض المواد الخاصة بالطبيخ وشرح بعض المأكولات الغير المعروفة، و كتاب المغرب عبر التاريخ الجزء الثاني لإبراهيم حركات أعطى لنا صورة واضحة عن الحياة الاجتماعية والاقتصادية للدولة المرينية، كما رجعنا بعض الدراسات الجديدة من رسائل دكتوراه منها الدولة المرينية على عهد السلطان يوسف بن يعقوب المريني 685-706هـ/1286-1306م دراسة سياسية حضارية أعطت هذه الدراسة صورة عن الدولة المرينية في مختلف مجالات الحياة في فترة هذا السلطان، أما الرسالة الخاصة بتطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني دراسة تاريخية وأثرية أفادتنا المادة العلمية لهذه الرسالة في الفصل الأول والثاني و كذلك في إعداد الملاحق.

وشمل هذا البحث مقدمة، ثم تحدثنا عن التاريخ السياسي للدولة المرينية في شكل مدخل تاريخي، أما الفصل التمهيدي فتكلمنا فيه عن تطور فن الطبخ بالمغرب الإسلامي عالجنا أهم المؤلفات التي تم تأليفها في الطبخ، و كذا مميزات الطبخ بالمغرب الإسلامي. أما الفصل الأول جاء بعنوان الطبخ في العهد المريني تعرفنا فيه عن أواني التحضير والتقديم وحتى أواني التخزين عند بني مرين، كما تعرفنا على نظم المكاييل والأوزان المستعملة عند المرينين وعمل المحتسب والطبخ في المناسبات المرينية. والفصل الثاني المعنون بالطبيخ في العهد المريني عرفنا هذا الفصل على أهم الوصفات التي كانت تعد على عهد بني مرين، وطريقة اعدادها من خلال التحدث عن وصفات متنوعة ووصفات خاصة بأصناف اللحوم وطرق اعداد الحلويات والمجبنات، كما ختمنا هذه الدراسة بخاتمة حملت أهم النتائج المتوصل إليها من هذا البحث.

مدخل تاريخي

أصل بني مرين:

ينحدر بنو مرين من زناتة، حيث قسم ابن خلدون جيل زناتة إلى طبقتين الطبقة الأولى هي التي كان منها مغراوة ملوك فاس وبنو يفرن ملوك سلا، أما الطبقة الثانية هي التي كان منهم بني عبد الواد ملوك تلمسان والمغرب الأوسط وبنو مرين ملوك فاس والمغرب الأقصى[1].

اختلفت آراء المؤرخين في أصل بني مرين، حيث ذكر ابن خلدون أن بني مرين بطن من الطبقة الثانية من قبيلة زناتة قائلا: "وفي هذه الطبقة، أي الطبقة الثانية من زناتة، منهم بطون بني مرين وهم أكثر عددا وأقواهم سلطانا...وذلك أن أحياءهم أي الطبقة الثانية من زناتة —تشعبت من رجيك بن واسين فكان منهم بنو بادين بن محمد وبنو مرين بن ورتاجين، فأما بنو ورتاجين فهم من ولد ورتاجين بن ماخوخ بن جريح بن فاتن بن بدر بن يخفت بن عبد الله ورتنيد بن المعز بن إبراهيم زجيك وأما بنو مرين بن ورتاجين فتعددت أفخاذهم وبطونهم.."[2].

1- أبو العباس أحمد بن خالد الناصري، الاستقصا لأخبار دول المغرب الأقصى الدولة المرينية، ج3، الدار البيضاء: دار الكتاب، 1954، ص: 04.

2- عبد الرحمن بن محمد بن خلدون، كتاب العبر المسمى ديوان المبتدأ والخبر في ايام العرب والعجم والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطات الأكبر، ج7، بيروت، دار الفكر، 1421-2000م، ص: 79.

أرجع ابن خلدون نسب زناتة إلى أصلهم البربري بمعنى أن بني مرين فخذ من الطبقة الثانية من قبيلة زناتة من البتر أحد فرعي البربر والتي تفرقت عنها شعوب كثيرة فمنهم مغراوة وبنو يفرن وبنو واسين وبنو مرين وبنو عبد الواحد وبنو توجين[1].

لكن المعروف حسب قول بعض المؤرخين، أن زناتة عرب بالأصل وإنما تبربروا بالمجاورة والمخالطة[2]، إذ يقول صاحب الذخيرة: "أن بني مرين فخذ من زناتة وهم من ولد مرين بن ورتاجين بن ماخوخ[3] بن وجديج بن فاتن بن بدر بن يجفت بن يصليتن بن عبد الله بن ورتيب بن المعز بن إبراهيم بن شجيج بن واسين بن ضريس بن مسرى بن زاكيا بن وسيد بن زانات بن جانا بن يحيا بن تمزيت بن ضريس وهو جالوت ملك البربر، ابن رجيح بن مادغيس الأبتر بن برّ بن قيس عيلان بن مضر بن نزار بن معد بن عدنان فهم عرب بالأصل"[4].

1- نضال مؤيد مال الله عزيز الأعرجي، الدولة المرينية على عهد السلطان يوسف بن يعقوب المريني 685-706هـ/1286-1306م، دراسة سياسية حضارية، 1425هـ/2004م، جامعة الموصل، ص: 02.

2- أما السبب في تغير لغتهم عن لغة أجدادهم العربية إلى اللغة البربر "بأن مضر بن نزار بن معد كان له ولدان إلياس وعيلان، إلياس من نسله جميع قبائل قريش، أما عيلان بن مضر وله ولدين هما قيس ودهمان أما دهمان فولده قليل، أما قيس فولد أربعة رجال وجارية وأمهم مزنة بنت أسد بن ربيعة بن نزار، أما بر وأخته تماضر فهما شقيقان أبوهما أيضا قيس بن عيلان، وأمهما يريغ بنت مجدول بن عمار بن مصفر بن بربر بن قبط بن مصرايم بن حام البربرية المجدولية، كانت البهاء بنت دهمان بن عيلان من أجمل النساء فقال بنو عمها قيس لا تتزوج ابنة عمنا إلا أحدنا فاختارت البهاء برًا وكان أصغر إخوته، فحسدوه وهموا بقتله، فقامت أم بر وتسمى يريغ بنت مجدول وأعلمت البهاء بنوايا إخوته وبعثت يريغ إلى إخوتها البربر فأتوها سرا فسارت معهم هي وولدها بر وزوجته بهاء، فأنجبت البهاء ولدين من بر وهما مادغيس، وعلوان ومن ولد ما دغيس جميع قبائل زناتة، ينظر: علي بن ابي زرع الفاسي، الذخيرة السنية في تاريخ الدولة المرينية، ص، ص: 15،16. ينظر: كذلك علي بن أبي زرع الفاسي، الأنيس المطرب بروض القرطاس في اخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، الرباط: دار المنصورة للطباعة والوراقة، 1972م، ص، ص: 279، 280. ينظر: أبي الوليد إسماعيل الأحمر، روضة النسرين في دولة بني مرين، الرباط: المطبعة الملكية، ص: 09.

3- يتفق صاحب الذخيرة مع ابن خلدون في نسب بني مرين عند ماخوخ.

4- علي بن أبي زرع، الذخيرة، ص: 14، ينظر: الأنيس المطرب، ص، ص: 278، 279، ينظر كذلك: إبراهيم حركات، المغرب عبر التاريخ، ج2، الدار البيضاء: دار الرشاد الحديثة، ص: 08.

طبائعهم:

يقول صاحب الاستقصا في وصف طبائع بني مرين "وهم لهذا العهد آخذون من شعار العرب في سكنى الخيام واتخاذ الإبل في ركوب الخيل والتقلب في الأرض وإيلاف الرحلتين وتخطف الناس من العمران والإباية من الإنقياد...." [1]

مواطنهم:

وأما منازل بني مرين قبل دخول المغرب الأقصى فكانت تمتد من جنوب مدينة القيروان إلى صحراء السودان، فبهذا الامتداد كانوا يحيّون حياة الصحراء ويتمتعون بما يتمتع به البدوي[2].

تحدث ابن خلدون عن مواطنهم فقال "وبقي هذا الحي من بني مرين بمجالات القفر من فيكيك إلى سجلماسة[3] إلى ملوية، وربما يتخطفون في طعنهم[4] إلى بلاد الزاب[5]

أما صاحب الاستقصا فذكر مواطنهم قائلا "فمنهم ببلاد النخيل ما بين غدامس[6] والسوس الأقصى حتى أن عامة تلك القرى الجريدية بالصحراء فمنهم قوم التلول بجبال طرابلس

1- أبو العباس أحمد، المصدر السابق، ص: 04.

2- محمد عيسى الحريري، تاريخ المغرب الإسلامي والأندلس في العصر المريني 610هـ/ 1213م- 869هـ/1465م، ط02، الكويت: دار القلم، 1408هـ/ 1987م، ص: 04.

3- سجلماسة: مدينة جنوب المغرب في طرف بلاد السودان بينها وبين فاس عشرة أيام، ينظر: شهاب الدين أبي عبد الله ياقوت بن عبد الله الحموي الرومي البغدادي، معجم البلدان، ج3، بيروت: دار صادر، ص: 192.

4- ابن خلدون، المصدر السابق، ج7، ص: 221.

5- بلاد الزاب: كورة عظيمة ونهر جرار بأرض المغرب، على البر الأعظم عليه بلاد واسعة، ينظر: ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 3، ص: 124.

6- غدامس: مدينة بالمغرب ثم في جنوبيه ضاربة في بلاد السودان، ينظر: ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج4، ص: 187.

وضواحي إفريقية وجبل أوراس بقايا منهم سكنوا مع العرب الهلاليين لهذا العهد وأذعنوا لحكمهم"[1].

دخول بني مرين للمغرب الأقصى:

أما دخول بني مرين إلى المغرب الأقصى فكان عقب هزيمة الموحدين في بلاد الأندلس في معركة العقاب 610هـ ـ1213م[2]، وقد تولى الأمير عبد الحق بن محيو المريني[3] بنفسه عملية الإشراف على تقدم المرينيين نحو المغرب الأقصى[4].

يصف ابن خلدون دخول بني مرين إلى بلاد المغرب الأقصى قائلا "فلما رأوا اختلال بلاد المغرب ما رأوا انتهزوا فيها الفرصة وتخطفوا إليها القفر ودخلوا ثناياه وتفرقوا في جهاته وأرجعوا بخيلهم وركابهم على ساكنه واكتسحوا بالغارة وإلتهب عامة بسائطهم..." [5].

وجدت قبائل بني مرين أن بلاد المغرب الأقصى طيبة المنبت خصبة المرعى غزيرة المياه واسعة الأكناف، فشجعهم هذا على أن يبعثوا إلى إخوانهم يخبرونهم بحال البلاد وما هي عليه من الأمن والخصوبة، فما كان من أحوالهم إلى أن اغتنموا الفرصة وأقبلوا مسرعين إلى المغرب الأقصى منتشرين في كل نواحيه[6].

1- أبو العباس أحمد، المصدر السابق، ص: 04

2- ذكر المراكشي أن أمير المؤمنين التقى مع الأدفنش في موضع يعرف بالعقاب بالقرب من حصن يدي سالم، ودهم المسلمين وهم على غير أهبة فانهزموا، ينظر: عبد الواحد المراكشي، المعجب في تلخيص أخبار المغرب [من لدن فتح الأندلس آخر عصر الموحدين] [وما يتصل بتاريخ هذه الفترة من أخبار الفراء وأعيان الكتاب]، ت: محمد السعيد العريان، ط 3، ص: 401.

3- الأمير عبد الحق بن محيو المريني عرف عنه الفضل والدين والصلاح وهو ابن الأمير أبو محمد عبد الحق، ينظر: ابن زرع، الذخيرة، ص: 30.

4- محمد عيسى الحريري، المرجع السابق، ص: 08.

5- ابن خلدون، المصدر السابق، ج7، ص: 225.

6- ابن أبي زرع، الذخيرة، ص: 26، ينظر كذلك: ابن أبي الزرع، الأنيس المطرب، ص: 283.

ويقول صاحب الذخيرة السنية: "أن بني مرين شنوا الغارات على قراه ومدنه – أي المغرب الأقصى- وضيقوا على قبائله....إلا أنّ كل من أذعن لهم بالطاعة سالموه، ومن نابذهم قاتلوه وقصموه"[1].

مراحل بناء الدولة المرينية:

1- مرحلة الاستقرار بالتلال والأرياف: وهي المرحلة الأولى لبناء دولتهم، فقد ظل بني مرين طيلة ثلاث سنوات من 610 إلى 613هـ/1213 إلى 1216م يوسعون مناطق نفوذهم في المغرب الأقصى لذلك دخلوا في صراع مع الموحدين انتصروا في الكثير من معاركه[2].

وما إن حلت سنة 625 هـ/1228م حتى قوّى شأن المرينيين بالمغرب وخضعت لهم جميع قبائل المغرب الأقصى وتملكوا البوادي من وادي ملوية إلى رباط الفتح، وفي سنة 642هـ/1244م تمكن الأمير أبي محمد عبد الحق المريني[3] من أن يستحوذ على جميع البوادي وبدأ بالزحف نحو المدن[4].

2- مرحلة الاستيلاء على المدن: أما المرحلة الثانية من نشأة الدولة المرينية فهي الاستيلاء على المدن الكبرى في المغرب الأقصى، وكان أبو يحيى أبو بكر بن عبد الحق[5] ذا شخصية قوية يقول فيه

1- ابن أبي زرع، الذخيرة، ص: 27.

2- محمد عيسى الحرير، المرجع السابق، ص- ص: 10-14.

3- كان الأمير أبو محمد عبد الحق يطعم الطعام ويكفل الأيتام ويؤثر على نفسه المساكين، ويحنو على الفقراء والمستضعفين، ينظر: ابن أبي زرع، الذخيرة، ص: 30.

4- محمد عيسى الحرير، المرجع السابق، ص: 16.

5- هو الأمير أبي بكر بن عبد الحق بن محيو بن أبي بكر ولد سنة 603 هـ، ينظر: ابن أبي زرع، الذخيرة، ص: 64.

فيه صاحب الأنيس المطرب "هو أول ملك في بني مرين جند الجنود وضرب الطبول ونشر البنود وملك الحصون والبلاد، أعطيّ النصر والتمكين..."[1].

قام أبو يحيى أبو بكر بن عبد الحق أمير المرينيين بوضع تخطيط دقيق يضمن للمرينيين الاستيلاء على المدن وارتكز في ذلك على ثلاث دعائم هي: الأولى الاعتراف بتبعية المرينيين لبني حفص بالمغرب الأدنى حتى يأمن جانبهم ويخرجهم من بوتقة الصراع بينه وبين الموحدين[2].

أما الثانية فهي إصلاح أحوال بني مرين الداخلية وذلك بإخضاعهم لإشراف مالي وإداري دقيق، حيث قام بتقسيم مناطق المغرب الأقصى التي تقع تحت نفوذ بني مرين على قبائل بني مسرين، وأنزل كل قبيلة بناحية من هذه المناطق وكلفها بالجباية، وأمر شيوخ القبائل باستكثار الأتباع والفرسان[3]..

وأما الثالثة هي مهاجمة المدن الكبرى والاستيلاء عليها لحصر النفوذ الموحدي في عاصمتهم مراكش[4].

في سنة 643هـ/1245م تمكن أبو يحيى من الاستيلاء على مكناسة الزيتون[5] يوم الخميس 26 ربيع الآخر من سنة 646هـ/1248م فاستولى على فاس[6] واستمر في مهاجمة

1- ابن أبي زرع، الأنيس المطرب، ص: 291.

2- محمد عيسى الحرير، المرجع السابق، ص، ص: 17،18.

3- نفسه، ص: 18.

4- مراكش: أعظم مدينة المغرب وهي في البر الأعظم بينها وبين البحر عشرة ايام في وسط بلاد البربر احتلها يوسف بن تاشفين في حدود سنة 470هـ، ينظر: ياقوت الحموي ، المصدر السابق، ج5، ص: 94.

5- مكناسة: مدينة بالمغرب في بلاد البربر، وهي مدينتان صغيرتان، اختلط أحدهما يوسف تاشفين والأخرى قديمة وأكثر شجرها الزيتون،ينظر: ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 5، ص: 181.

6- فاس: مدينة مشهورة كبيرة على بر المغرب من بلاد البربر وهي حاضرة البحر، ينظر: ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج4، ص: 230.

المدن حتى أخضع مدينة سلا[1] ورباط الفتح، وبين سنتي 653 إلى 655هـ/ 1255م إلى 1257م ثم الاستيلاء على سجلماسة ودرعة[2] وسلا وبلاد القبلة[3].

مرحلة دخول مراكش: وهي الخطوة الهامة في بناء صرح الدولة المرينية لذلك جهز الأمير يعقوب بن عبد الحق[4] جيشا ضخما نحو مراكش وبعد أحداث كثيرة وقعت معركة واد واد غفو التي دامت سبعة أيام بينه وبين الجيش الموحدي كانت في 09 محرم 668هـ/1269م، حقق فيها الأمير المريني انتصارا على الموحدين[5] الذين فروا إلى تنملل[6].
تنملل[6].

دخل أبو يوسف مراكش في موكب ضخم واستقبلته المدينة بفقهائها وصلحائها وقضاتها وبهذا الانتصار الضخم طوى الأمير يعقوب بن عبد الحق المريني آخر صفحات الدولة الموحدية وكتب أولى صفحات الدولة المرينية[7].

1- سلا: مدينة بأقصى المغرب ليس بعدها معمور إلا مدينة صغيرة يقال لها غرنيطون، ينظر: ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج3، ص: 231.

2- درعة: مدينة صغيرة بالمغرب من جنوب الغرب بينها وبين سجلماسة أربعة فراسخ، ينظر: ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج2، ص: 451.

3- محمد عيسى الحريري، المرجع السابق، ص- ص: 19-26، ينظر كذلك: السيد عبد العزيز سالم، تاريخ المغرب في العصر الإسلامي، الإسكندرية: مؤسسة شباب الجامعة، ص - ص: 783- 786.

4- يعقوب بن عبد الحق ولد سنة 607 يلقب بالقائم بالحق والمنصوي بويع بالخلافة 27 رجب 656 وعمره 46 سنة، ينظر: ابن ابي زرع، الذخيرة، ص- ص: 85- 87.

5- محمد عيسى الحريري، المرجع السابق، ص- ص: 17-35.

6- تنملل: تين ملل جبال بالمغرب بها قرى ومزارع يسكنها البربر، ينظر: ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج 2، ص: 69.

7- محمد عيسى الحريري، المرجع السابق، ص: 35.

الفصل التمهيدي:

تطور فن الطبخ بالمغرب الإسلامي

يقول صاحب كشف الضنون في الطبخ "علم طبخ الأطعمة والمعاجين وهو علم يعرف به كيفية تركيب الأطعمة اللذيذة والنافعة بحسب الأمزجة المخالفة وكيفية تركيب المركبات الدوائية من جهة الوزن والتقديم والتأخير"[1].

وقال ابن سيار الوراق وجد في خزائن كسرى خِوان [2] مرصع بالجواهر مكتوب عليه بالذهب "ليكن طعامك أجود الغذاء تحكم به أساس جسدك واعلم أنك تأكل ما تشتهي وما لا تشتهي يأكلك فلا تقارب الشبع ولا الجوع"[3]

أما البغدادي صاحب كتاب الطبيخ فقد قال "فإن ملاذ الدنيا تنقسم إلى ستة أقسام وهي:المأكل والمشرب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموع، وأفضل هذه الأقسام المأكل إذ هو قوام الأبدان ومادة الحياة وقال: "أربعة تجمع الحسنى وتكمل النعمة دين قوي وسعي زكي وطعام مري وشراب هني" [4].

تفنن الإنسان المغربي في طبخ طعامه، حيث تعددت وتنوعت أصناف طعامه تنوعا كبيرا خاصة بعدما تم نقل إرث الطبيخ المشرق الإسلامي إلى المغرب الإسلامي والأندلس منذ فترة مبكرة مع عصر الولاة الخلفاء الأمويين والعباسيين من جهة ومن هجرة العديد من الشعراء والمبدعين أمثال زرياب[5].

1- حاجي خليفة، كشف الظنون في غراس الفنون والكتب والفنون، ج 2، بيروت: دار الأحياء، ص: 1095.

2- الخوان: الخُوان والخِوَانُ: الذي يؤكل عليه، والجمع أخونه في القليل وفي الكثير خون، ينظر: أبي الفضل جمال الدين محمد بن مكرم ابن منظور الإفريقي المصري، لسان العرب، ج 13، بيروت: دار صادر، ص: 146.

3- حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية وأثرية)، ج1، جامعة الجزائر، ص: 42.

4- محمد بن الحسن بن محمد الكاتب البغدادي ،كتاب الطبيخ، ط1، 1964، ص، ص: 9، 10.

5- زرياب: هو علي بن نافع (ت: 230هـ) هو تلميذ إسحاق الموصلي موسيقي هارون الرشيد، قدم من بغداد. عاش في فترة حكم عبد الرحمن الأوسط كان موسيقيا، أدخل تعديلات على المطبخ الأندلسي فأدخل الكثير من الخضر كالكمأة وأضاف أصناف للطبخ عرفت باسمه، وعلم أهل الأندلس الأكل على الموائد واستعمال الملاعق والسكاكين بدل الأصابع وخرج عن الأطعمة البدائية القديمة وهي العصائد والثرائد. ينظر: حسين مؤنس، معالم تاريخ المغرب والأندلس، دار الرشاد، ط 10، 1429 هـ/ 2008م، ص، ص: 332، 333.

من جهة أخرى هذا الإرث المشرقي الذي كان بدوره مستمدا من التقاليد الفارسية والإغريقية التي أدخلت على الحضارة الإسلامية خاصة بعد تعريب الدواوين[1]

فن الطبخ أو الطهي له أهمية في تقييم حياة الشعوب والدلالة على أسلوب معيشتها وللأطعمة نفسها ارتباط بكافة مظاهر الحياة الإنسانية المادية والمعنوية، وفي هذا المعنى يورد ابن الأثير في الكامل أن نصر الدولة أحمد ابن مروان الكردي حاكم ديار بكر (ت 453هـ)[2] أرسل طباخين إلى الديار المصرية وعزم إلى إرسالهم جملة وافرة حتى تعلموا الطبخ هناك.

كما خلد الطبخ في قصص مشوقة ذات مغزى مثل قصة الحرب المعشوق بين لحم الظأن وحواضر السوق، هذه القصة التي تم تأليفها في القرن 15/9م نجد بها معطيات تاريخية مثل تقنية التخطيط العسكري وألفاظ الأواني المستعملة ونمط الحياة العامة والخاصة وأسماء الأكلات التي كانت سائدة في الشام ومصر وبلاد المغرب[3].

تعزز وتنوع الطبخ في الفترة الأغلبية والفاطمية والحمادية حيث كثر تنقل الناس بين العدوتين وبين المغرب، والمشرق [4] فعند دخول ابن تومرت[5] إلى بجاية سنة (514هـ-1120م) محاولا تغيير المنكر بها أمر له بجمع الطلبة لمناظرته، واجتمعوا في دار أحدهم بعد أن احتفلوا في إعداد الطعام والشراب.[6]

1- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 47.

2- أبي الحسن عاد بن ابي الكرم محمد بن محمد بن عبد الكريم بن عبد الواحد الشاني المعروف بابن الأثير الجزري الملقب بعز الدين، الكامل في التاريخ، مجلد8 ، بيروت:دار الكتب العلمية، ط1، 1407 هـ-1987م، ص: 356.

3- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 46.

4- نفسه، ص:47.

5- المهدي بن تومرت: توفي (ت: 524 هـ/ 1129م) قام بثورة عنفية غيرت التاريخ في المغرب الإسلامي والأندلس والأندلس وبعثت الحياة في الحضارة الإسلامية، تصدى ابن تومرت بلسانه ويده لتغيير أوضاع الأمة ومقاومة المفسدين والظالمين، ينظر: محمد ابن تومرت، أعز ما يطلب، ت: عمار طالبي، الجزائر: وزارة الثقافة، 2007م، ص، ص: 5، 6.

6- عبد الحليم عويس: دولة بني حماد صفحة رائعة من التريخ الجزائري، القاهرة: دار الصحوة، ط2،1411هـ-1991م، ص: 240.

وتعددت أصناف المأكولات المقدمة والمتكونة من عدة تركيبات في الوجبة الواحدة، حيث أطلق العرب منذ القديم أسماء مختلفة على أنواع أطعمتهم وحسب المناسبات المتعددة، فسموا طعام العروس وليمة، وطعام الفراغ من البناء الوكيرة، وطعام المآتم الوضيعة، وطعام الختان الغديرة، وطعام الولادة الخرس وطعام الذبح عن الولد العقيقة [1]، وطعام القادم من السفر النقيعة ولكل طعام يضع لدعوة مأدبة. [2]

استمرت التأثيرات بين المشرق والمغرب طيلة الفترة المرابطية والموحدية حيث كان التأثير واضحا على التقاليد الجديدة في الأغذية والأطعمة للمغاربة طيلة الفترة الإسلامية التي أخذت من الترجمات الأولى التي كانت من إنتاج المشارقة. [3]

- أهم المؤلفات التي تم تأليفها في الطبخ بالمغرب الإسلامي:

من الكتب والرسائل التي ألفها المغاربة مخطوط "رسالة في الأغذية" لأبي مروان بن زهر الذي عاصر المرابطين والموحدين يقول ابن زهر[4] في اتباع نظام لحفظ الصحة "كل ما هو غليظ يقوم في الأكل ليكون في قعر المعدة لأن قعرها أقوى من الهضم من أعلاها والألبان تقوم والثرائد والجبن والهرائس والإسفنج وكذلك الأطرية ولحوم البقر والغنم المسمنة والقديد والحوت والحبوب المقلوة تقدم ليجود هضمها...وفي آخر المأكل نستعمل المشروبات التي قد نضجت فالحلواء كذلك تأخر وكذلك الفواكه..."[5]

---

[1]- وردت نازلة في هذه الشأن "يكره طعام العقيقة و يجوز للمدعو أن يأكل منه فأجاب فإنما كره للصانع لا للمصنوع له وأكله حلال"، ينظر: أبي العباس أحمد بن يحيى الونشريسي المعيار المغرب والجامع المغرب عن فتاوى أهل افريقية والأندلس والمغرب .ج2 ، المملكة المغربية: وزارة الاوقاف والشؤون الإسلامية، 1401هـ/1981م، ص: 45.

[2]- حورية شريد، المرجع السابق، ص، ص: 42، 43.

[3]- ألف المشارقة كتب كثيرة في الطبخ اتلف الغالب منها لكن البعض منها بقي متداولا مثل كتاب دفع مضار الأغذية للرازي وكتب ابن ماسويه، ينظر: حورية شريد، المرجع السابق، ص- ص: 45- 47.

[4]- ابن زهر: هو أبو مروان بن عبد الملك بن زهر أبو المعالي بن أبي العلاء ابن زهو المتطيب ولد بإشبيلية عام 484 أو 487هـ توفي عام 557هـ/ 1162م، ينظر: محمد بشير العامري، دراسات حضارية في التاريخ الأندلسي، ص: 398.

[5]- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 50.

ويقـول ابـن زهـر في الطعـام بعـد طبخـه "عنـدما يوضـع في الصـحاف في الحـزم ألا يغطـى بمـا يخـرج البخـار منـه مثـل المنخـل فـإنهم زعمـوا أن تلـك الأبخـرة إذا تـرددت ولم تخـرج أحـدث في الأطعمـة قـوة سميـة وخاصـة السـمك...كذلك يجـب أن يحـذر مـن القـدر عنـد الطـبخ إذا غطيـت أن تكـون لأغطيتهـا أثقـاب فيهـا وإنمـا يجـب أن تكـون الأغطيـة مثقوبـة ثقبـا أدق ما يمكن...".[1]

ومـن المؤلفـات الـتي ظهـرت في فـن الطـبخ بـالمغرب الإسـلامي والأنـدلس في عصـر الموحـدين كتـاب الطـبخ في المغـرب والأنـدلس لمؤلـف مجهـول[2] أُلِّـفَ هـذا الكتـاب في القـرن 13 مـيلادي وأعيـد نسـخه في القـرن 17م أحصـى حـوالي 550 تركيبـة منهـا المشـرقية ومنهـا مـا يناسـب إلى أهـل الذمـة [3] وفيهـا أنـواع الأكـلات والأطعمـة والأطبـاق الشـهية اللذيـذة الـتي تؤكـد براعـة أهـل المغـرب والأنـدلس في إعـداد أطيـب الاطعمـة وفي نفـس الوقـت هـي ذات منافع طبية. [4]

ذكـر المؤلـف المجهـول في كتابـه أصـناف مـن الأكـلات المعروفـة في قصـور الخلفـاء والأمـراء وأهـل الدولـة في المـأكولات المغربيـة والأندلسـية الـتي تقـدم في المناسـبات والأعيـاد والأفـراح والـولائم، أشـار صـاحب كتـاب الطبـيخ في المغـرب والأنـدلس إلى أكلـة المـخ[5] ومنافعها الغذائية فعدها أكلة الملوك لقيمتها وطعمها وشهرتها. [6]

أبـدع المؤلـف في عـرض أنـواع الأغذيـة النافعـة للمصـابين بـالأمراض المعـدة وسـوء الهضـم وتقـديم النصـائح لهـم ، كمـا قـدم أطبـاق لتقويـة الجسـد لمحاربـة بعـض الأمـراض والآلام بواسـطة

[1]- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 52.

[2]- محمد بشير العامري، المرجع السابق، ص: 280.

[3]- حورية شريد، المرجع السابق، ص- ص: 48- 55.

[4]- محمد بشير العامري، المرجع السابق، ص- ص: 280- 289.

[5]- أكلة المخ :أحبها المؤلف وأعجب بها لفتحها للشهية لتناول الطعام، ينظر: محمد بشير العامري، المرجع نفسه، ص: 289.

[6]- نفسه، ص: 85.

تناول الاطعمة لأن الغذاء الجيد هو الدواء النافع للإنسان المريض فيبدو كطبيب يعالج المرضى المصابين، وإنه قد درس الطب وإطلع على حالات مرضية [1]

تحدث المؤلف المجهول عن نظافة المطبخ فقال "إن أول ما يجب أن يبدأ به في صناعة الطبخ التحفظ في تناولها من الأوساخ والعفونات وتنظيف الأواني المستعملة لذلك مع نظافة الطباخ وكثيرا من الناس يقولون أن أطيب الطعام ما لم تر العين وليس كذلك بل أن أطيب الطعام ما وقع عليه الحس ورأته العين ووثقت به النفس واطمأنت إليه وعلمت حقيقته في صنعته...وهذه الحال التي دعت كثيرا من الخلفاء والملوك أن يأمروا بأن يكون الطبخ بين أيديهم، ومنهم من دعته الضرورة إلى طبخ مأكله بيده حتى ألفوا في ذلك كتبا فمنهم أحمد بن المعتصم وإبراهيم ابن المهدي..." [2] وحتى العلماء والكتاب والوزراء وخواص الناس كانوا كذلك [3].

عرض المؤلف بعض الأكلات الأجنبية منها المثلثة الفارسية وقال إنها معمولة من اللحم المحمر بالخل والباذنجان ويضاف إليها الفلفل والكراوية وكزبرة يابسة والزيت وذكر أكلة الصقالبة [4] التي تعمل من اللحم. [5]

كما تحدث عن طرائق إعداد الموائد وتقديم الأطعمة وترتيبها وتنسيقها قال "فأول ما يبدأ بتقديمه المؤنثة مثل البقلية المكررة والتفايا بأنواعها ومن بعدها من الألوان الجملى ثم المثلث ثم لون المري ثم المخلل ثم المعسل ثم الفرطون ثم المعسل ثانية". [6]

يقول الأقفهسي صاحب مصنف شرح منظومة أداب الأكل والشرب والضيافة:

والأكل أنواعه في سبعة حصرت   في مدخل عهدها خذه بلا ملل

1- محمد بشير العامري، المرجع السابق، ص، ص: 285، 286.

2- نفسه، ص: 287.

3 - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 45.

4 - الصقالبة: أقوام النصارى من أوروبا، ينظر: محمد بشير العامري، المرجع السابق، ص: 290.

5- نفسه، ص: 290.

6- نفسه، ص: 289.

فأول واجب حفظ الحياة فقط وثانيها قم به للفرد واشتغل[1]

كما تحدث المؤلف عن أدوات الطبخ المستعملة وأشار إلى أصناف من الأطعمة التي تقدم بالولائم بالأندلس.[2]

- مميزات الطبخ المغربي خلال العصر الإسلامي:

أدخل زرياب على الطبخ وتقديمه ترتيبات جديدة لم يكن أهل المغرب يعرفونها فيذكر المقري عن زرياب وهو أول من أبدع وصفة بقلة الهليون المسماة بلسانهم ولم تكن في الأندلس معروفة من قبل. ومما اخترعوه من الطبخ اللون المسمى عندهم بالتفايا التي تنحصر من لحم الضأن السمين في قطع صغار يضاف اليها الملح والفلفل وكزبرة يابسة ويسير من الماء وأدخل عليهم نظام جديد لتقديم الأطعمة وترتيبها عند تناولها ومما أخذه الناس عنه بالأندلس حسب ما أورده المقريزي "تفضيله آنية الزجاج الرفيع على آنية الذهب والفضة"[3]

ومن مميزات المطبخ المغربي طيلة العصر الإسلامي الإقبال على استعمال التوابل القادمة من المشرق[4] واستعمال قصب السكر والتركيبات الغذائية المشرقية، ومن العوامل التي ساعدت على ترسيخ العادات المشرقية في بلاد المغرب الإسلامي الرحلة العلمية التي كانت جسرا للتواصل الدائم مع المشارقة. هذه الرحلات العلمية كان لها أثر كبير في التعرف على عادات الإطعام [5] أو الأكل يذكر صاحب رياض النفوس أنواع المأكولات التي تقدم للفقهاء في مكة أثناء حديثه عن سيرة بن غليون فيقول: "أقبلت واحدة منهن

[1]- أحمد ابن عماد ابن يوسف الأقفهسي، مخطوطة منظومة في أداب الأكل، ورقة 7

[2] - محمد بشير العامري، المرجع السابق، ص: 289

[3]- أحمد بن محمد المقري التلمساني، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، مجلد3، بيروت: دار صادر، 1408هـ-1988م، ص، ص: 127، 128.

[4] - حورية شريد المرجع السابق، ص: 57.

[5] - نفسه ، ص: 54

بطبق فيه خبيص وفالوذج والشواء وجرادق وقالت "كل فهذه بنت فلان التاجر تنزهت اليوم إلى هذا الموضع وهذا هدية لك من عندها".[1]

وأثناء تناول أهل المغرب أطعمة مشرقية في الحج والدراسة، حيث كان الحجاج يمرون بعدد من البلدان مثل مصر والشام فتأثروا بهذه الأطعمة وأصبحوا يعدونها في بلدانهم بعد رجوعهم. كما كان للحجاج المغاربة والأندلسيين الفضل في نقل بعض التقاليد إلى المشرق وأهمها الكسكس الذي كان يعرف عند المشارقة بالطعام[2]

وأيضا من مميزات الطبخ المغربي خاصة في العصر الموحدي أنه تميزت بالتنوع الكبير نتيجة وحدة بلاد المغرب تحت سلطة واحدة وبالتالي أصبحت كل التركيبات الغذائية شائعة ومتداولة في مختلف المدن على حد سواء[3]، كطعام المتصوفين من أهل فاس اتسم بمظهر التقشف فلم يكن يتعدى ما يعرف عندهم بـ : (عيش) وهو نوع من الخبز مع عسل أو خبز مع لبن[4] أما عن أوقات الطعام فجاءت إشارة عند صاحب شرح منظومة أداب الأكل بن عماد الأقفهسي (ت 808هـ-1405م فقال نظما :

إذا أكلت فنم بعد الغداء وقم   بعد العشاء تمشى ثم نم وكل

وقت الغداء لوقت الفجر أوله   إلى زوال به وقت العشاء يلي [5]

فوقت الغداء يدخل بطلوع الفجر ويمتد إلى الظهر ويليه وقت العشاء ويمتد إلى نصف الليل ويليه وقت السحور الى الفجر الثاني[6]

---

1 - أبي بكر عبد الله ابن محمد المالكي رياض النفوس،ج1، بيروت: دار الغرب الاسلامي، ط2، 1414هـ-1994م، ص: 534.

2 - حورية شريد، المرجع السابق، ص: 54.

3 - نفسه، ص: 55.

4- جمال أحمد طه، مدينة فاس في عصر المرابطين والموحدين، 448هـ-1056م إلى 667هـ-1269م، دراسة سياسية وحضارية، الإسكندرية، دار الوفاء، ص: 177

5- باولينا لفيتسكا، الطعام أصنافه إعداده آدابه في القاهرة خلال العصور الوسطى مجلة الثقافة الشعبية، العدد: 27، 27، ص: 209.

6- هذه اوقات الغداء والعشاء لم تقتصر على مصر فحسب بل كانت بالمشرق الإسلامي.

كما كان للمجاعات الكبرى الأثر العميق في تغيير المعيشة في المجتمع المغربي وظهور أنواع من المأكولات دعت إليها الحاجة والعوز[1] حيث يقول حسن الوزان واصفا حصار مدينة تلمسان "استفحل الغلاء...فلم يطق الناس تحمل مثل هذه المجاعة واشتكوا إلى الملك فأحضر خمسة أو ستة من أعيان الشعب وأرسلهم الى مطبخه ليشاهدوا غذائه لذلك اليوم فكان عبارة عن مزيج من لحم حصان وحبوب شعير كاملة وورقة ليمون وأشجار[2] أخرى ليزداد حجمه"[3]

اهتم أهل المغرب الإسلامي بفن الطبخ الذي تعددت مصادره إذ كان له إرث قديم، أما في الفترة الإسلامية فظهرت مصادر أخرى أولها الفتوحات الإسلامية فأدخلت أسماء عربية على المطبخ المغربي مثل الثريدة[4] التي قال عنها الأقفهسي

فضل الثريدة على كل الطعام أتى كفضل عائشةٍ كل النسا المثل [5]

رغم أن الثريدة كانت معروفة من قبل. وقد ساهم زرياب في نشر جزء من الإرث المشرقي الذي كان بدوره مشبعا من الإرث الحضاري الساساني في القديم. إضافة لابتكاراته هو نفسه في الطبخ أو أداب الموائد.[6]

انتشر الطبخ في المغرب الإسلامي بفضل الوحدة السياسية في عهد المرابطين والموحدين وظهور مؤلفات المغربية في هذا المجال -أي الطبخ-[7] لكن بعد انقسام المغرب إلى دول أثره السلبي على الطبخ حيث ظهرت المجاعات نتيجة الحروب والحصارات الطويلة

1- حورية شريد، المرجع السابق، ص، ص: 59، 60

2- دخلت بعض المواد الى المطبخ المغربي نتيجة المجاعات مثل لحم الحصان والنارتج، ينظر: حورية شريد، المرجع نفسه، ص، ص: 59، 60

3- الحسن محمد الوزان، وصف افريقيا، ج 2، دار الغرب الإسلامي، ط 2 ،ط 1983، ص: 18.

4- حورية شريد، المرجع السابق، ص، ص: 59، 60

5- الأفقهسي، المصدر السابق، ورقة 6

6- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 60

7- نفسه، ص: 19.

لكن مع هجرة الأندلسيين بعث فن الطبخ من جديد وبدأ يستقر في المغرب وتعزز بألوان أخرى وحدت بين كل مدن المغرب. هذه الألوان من الأطعمة جاء بها الأندلسيين كانت بدورها موروثة عن الأمويين ودول الطوائف والمرابطين والموحدين وأشهر ما كان الأندلسيون يطبخونه المروزية اللحم الحلو، البرانية، المجبنات، المثومات[1]

[1]– حورية شريد، المرجع السابق، ص: 60.

الفصل الأول: الطبخ في المغرب خلال العهد المريني

1- أدوات الطبخ في العهد المريني

1-1 :أدوات التحضير

1-2: أواني التقويم

1-3: أواني التخزين

2- نظم الموازين والمكاييل في عهد بني مرين

2-1: الموازين والمكاييل

2-2: المحتسب والأطعمة خلال العهد المريني

2-3: الطبخ في المناسبات خلال العهد المريني

أدوات الطبخ على العهد المريني:

قال الرسول صلى الله عليه وسلم: "إذا أكل أحدكم فليأكل بيمينه وإذا شرب فليشرب بيمينه فإن الشيطان يأكل بشماله ويشرب بشماله"[1]، وقال البغدادي صاحب كتاب الطبيخ "إن الله جلاّ وعلا أحل الطيبات من المأكل وأباح التنعم بها مما لم يشبه محرم"[2]، أما ابن رزين التجيني[3] قال: "الاهتمام بالأغذية التي هي قوام الأبدان، وأسباب اعتدال مزاج الإنسان والتأنق في طبخها على ما تقتضيه الصنعة المجربة من الإحكام والإتقان"[4].

أما الطبخ في اللغة فهو إنضاج اللحم وغيره اشْتِوَاءًا أو اقْتِدَارًا، أما المطبخ فهو الموضع الذي يطبخ فيه الطباخ ومعالج الطبخ وحرفته الطباخة[5].

إن الدولة المرابطية (484- 539هـ) [6] والموحدية (539- 620هـ) [7] واللتان سبقاتا الدولة المرينية (610 هـ/ 1213م- 869هـ- 1465م) [8] لم تدخلا تقليد كثيرة في فن الطبخ، وإنما تظهر مساهمتهما في إظهار الإرث الحضاري الذي كان متواجدا ببلاد المغرب، أما الدول التي جاءت بعد الدولة الموحدية وهي الدولة الزيانية

[1]- أبي عبد الله محمد بن محمد بن أحمد المقري التلمساني، عمل من طيب لمن حب، بيروت: دار الكتب العلمية، 1424هـ- 2002م، ص: 71.

[2]- البغدادي، المصدر السابق، ص: 09.

[3]- ابن رزين التجيني: هو العلامة أبو الحسن ابن محمد بن أبي القاسم محمد بن أبي بكر بن رزين التجيني الأندلسي فقيه أديب صاحب مخطوط فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، عاصر محمد بن الحسن الكاتب البغدادي صاحب كتاب الطبيخ، ينظر: مقدمة كتاب ابن رزين التجيني، فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين، تحقيق محمد بن شقرون، تونس: دار الغرب الإسلامي، ص، ص: 13، 14.

[4]- ابن رزين التجيني، المصدر نفسه، ص: 29.

[5]- ابن منظور، المصدر السابق، ج03، ص: 36.

[6]- السرجاني راغب، الموسوعة الميسرة في التاريخ الإسلامي، ج1، الفسطاط، مؤسسة إقرأ، ط7، أبريل 2007م، ص: 397.

[7]- نفسه، ص: 402.

[8]- عيسى الحريري، المرجع السابق، ص: هـ.

والحفصية والمرينية، وبني الأحمر في الأندلس فقد ورثت هذه الدول كل ما توصلت إليه الدولة الموحدية مع استمرار الإبداع[1].

قبل التحدث عن أدوات الطبخ لابد من الإشارة إلى من يستعمل هذه الأدوات داخل المطبخ ألا وهو الطباخ[2]، قدم ابن رزين التجيبي صاحب كتاب فضاله الخوان نصائح للطهي فقال "إنّ أول ما يجب أن يتجنب محاولة الطبخ وفي المواضيع الوخيمة الذميمة، وأنّ لا يطبخ في قدر الفخار مرتين...ونهى عن الطبخ في أواني النحاس لرداءة جوهرها واستحب الطبخ في آنية الحديد إذا تعهدت بالغسل والتنظيف والتحفظ من صدئها"، كما أعطى نصائح للطباخ حتى إذا أتم طبخه فقال "ونهى أن يغطى الطعام بالصحاف بعد طبخه إلا بما يخرج كمنه البخار مثل المنخل فإنهم زعموا أنّ تلك الأبخرة إذا ترددت ولم تخرج أحدثت في الأطعمة قوية سمية وخاصة السمك وكل ما يؤكل مشويا"[3].

أدوات التحضير: ذكر ابن رزين التجيبي صاحب كتاب فضالة الخوان والذي ألف في بداية العصر المريني جملة من الأواني المتعلقة بتحضير الطعام.

الفرن: الذي يخبز عليه الفراني وهو خبز غليظ نسبة إلى موضعه وجمعه أفران[4]، أفران[4]، وهو يتكون من بيتين أحدهما سفلي وآخر علوي أما السلفي فهو بيت النار،

1- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 72.

2- أورد البغدادي صاحب كتاب الطبخ في مقدمة نصائح للطباخين أكثر تفصيلا إذ اقال ينبغي للطباخ أن يكون حاذقا عارفا بقوانين الطبخ بصيرا بصنعته، وليتعهد قص أظافره، وليختر من القدور البرم ثم من بعده الفخار...ويختار الحطب اليابس مما لا يكون له دخان ساطع...، ثم يعرف مقدار الوقود ويختار الملح الأندراني. ينظر: البغدادي، المصدر السابق، ص: 11.

3- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 31.

4- ابن منظور، المصدر السابق، ج 13، ص: 321.

والعلوي فهو مكان الطهي، وأطلق اسم الفرن على الموقد[1]، وقد ذكره ابن رزين التجيبي في أغلب المأكولات التي تكلم عنها فقال: "نوع الخبز المطبوخ في الفرن"[2].

التنور[3]: هو نوع من الكوانين، والتنور الذي يخبز فيه وهو بيت النار بني خصيصا لطهي الخبز المطلوع أو الخبز بالخميرة[4]، والتنور لم يتوفر في جميع المساكن العامة، بل اقتصر استعماله على بعض المساكن فقط[5]تحدث عنه ابن رزين التجيبي فقال: "نوع الخبز المطبوخ في التنور"[6].

الملة: الرماد الحار والجمر ويقال أكلنا خبز ملة والملة الحفرة نفسها، والملة هي الرماد الحار الذي يحمي ليتدفق فيه الخبز لينضج[7] جاء ذكرها عند ابن رزين التجيبي "نوع الخبز المطبوخ في الملة"[8].

برمة: قدر من نحاس ذكرها ابن رزين التجيبي أثناء حديثه عن وصفة إعداد ثريدة من رؤوس العجول فقال: "يؤخذ رأس عجل سمين أو عجلة وتوضع برمة..."[9].

القدر: اشتق اسم القدر من قدر، وهي آنية من الفخار يكون ارتفاعها أطول من عرضها، وهي مخصصة لطبخ السوائل أي المرق[10]. ذكرها ابن رزين التجيبي عندما

1- حورية شريد، المرجع السابق، ص- ص: 207- 211.

2- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 36.

3- ذكر ابن شقرون محقق كتاب فضالة الخوان: أن التنور هو حفرة في الأرض على شكل دائرة، تستعمل لإنضاج الخبز له فم وله أيضا ثقب بأسفله، ينظر: ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 37.

4- ابن منظور، المصدر نفسه، ج4، ص: 95.

5- حورية شريد، المرجع نفسه، ص: 211.

6- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص: 37.

7- ابن منظور، المصدر نفسه، ج11، ص: 630.

8- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص: 37.

9- نفسه، ص: 39.

10- حورية شريدة، المرجع السابق، ص: 266. ينظر الملحق رقم 01.

ذكر مقادير البلاجة فقال إن أردت أن تعملها باللحم وتطبخه غير مقطع في قدر جديدة..." [1].

الطنجير: هو قدر منخفضة أسطوانته يطبخ فيها التركيبات من العسل أو السكر[2]، قال ابن رزين التجيبي في عمل القنابيط المحشوة "يعجن دقيق الدرمك..ثم يوضع العسل في طنجير". كما استعمل الطنجير في القلي قال "ثم تنزع جعاب العجين عن جعاب القصب برفق وتقلى في طنجير فخار..."، وكذلك ذكر استعماله لطنجير من نحاس مقصدرة[3].

الطاجن: هو المقلى وهو بالفارسية تابه، وذكر أن الطاجن يقلى فيه[4]، إذ استعمله ابن رزين التجيبي كثيرا وعدد أنواعه فقال طواجن فخار مزججة أثناء حديثه عن ثريدة المثومة المصنوعة في يوم النيروز[5]، وقال طاجن من حديد استعمله في ثريدة الفطيرة المصنوعة بالدجاج[6]، فقال طاجن واسع من فخار غير مزجج أثناء كلامه عن عمل المركبة[7].

الشوبك: قطعة عود مخروطة غليظة الوسط رقيقة الطرفين ذكرها ابن رزين فقال في حديثه عن ثريدة الفطيرة المصنوعة بالدجاج قال: "...أخذ من العجين قطعة وجعل فيها سمن وحركه باليد ثم يمد بالشوبك"[8].

1- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 127.

2- حورية شريد، المرجع نفسه، ص: 276.

3- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص- ص: 65- 76.

4- ابن منظور، المصدر السابق، ج13، ص: 264.

5- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص: 54.

6- نفسه، ص: 54.

7- نفسه، ص: 78.

8- نفسه، ص: 45.

السكين: قيل ذبحت الشيء حتى سكن اضطرابه وسمي بالسكين لأنها تسكن الذبيحة[1]، وهي أداة ضرورية في المطبخ، ذكرها ابن رزين التجيبي في عدة مواطن نذكر منها على سبيل المثال لا الحصر في ثريدة من رؤوس الأضاحي[2].

المغرفة: ذكرها ابن رزين التجيبي فقال: "...وتوضع القدر على النار اللينة وتحرك بذنب المغرفة"[3]. وفي موطن آخر قال في طبخ الفول "...يحرك الفول برأس المغرفة..." [4]، والمغرفة هي الملعقة وتستعمل لتحريك الطبيخ[5]، يذكرها ابن رزين في قوله مبينا حجمها "إذا نضج الفول أخرج رأس الثوم من القدر وأدخل فيها مغرفة كبيرة..." [6]، وذكر في ثريدة باللبن الحليب خاصة في قوله "...جعل العسل في وعاء مزجج أو فخار في وسط المثرد وأكل بالمغارف الصغار"[7].

الغربال: هو منخل يصنع عادة من الحلفة، أو شعر المعز، ويحاط بإطار من الحلفة أو الخشب[8]، جاء ذكره عند صاحب فضاله الخوان في وصفات عديدة مثل حديثه عن البركوس فقال "...ثم يغربل بغربال خفيف...." [9] ذكر نوع من الغربال يقال له غربال صفيق من شعر أو حلفا قال "نأخذ من القرع وتقطعه...فإذا طبخ القرع ونضج نخرجه وتعصره وتحكه على غربال صفيق من شعر أو حلفا"[10].

1- ابن منظور، المصدر السابق، ج13، ص: 121.
2- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 40.
3- نفسه، ص: 43.
4- نفسه، ص: 121.
5- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 264.
6- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص: 56.
7- نفسه، ص: 53.
8- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 263.
9- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 60.
10- نفسه، ص: 225.

المهراس: هو من الآلات التي تحتاج إليها في الطبخ ويصنع من مواد مختلفة منها حجر الرخام الأبيض، أو من عود أو من الخشب الصلب كما يصنع من المعادن مثل البرونز والنحاس[1]. ذكر عند ابن رزين التجيبي في إعداد مأكولات كثيرة نذكر على سبيل المثال لا الحصر عندما تحدث عن ثريدة باللحم البقري المعلوف والقرع والباذنجان فقال "يجعل الزعفران في المهراس ويصبغ به القرع والباذنجان صبغا جيدا..." [2].

الاسكرفاج أو الاسكلفاج: آنية من فخار على شكل صفحة مزودة قاعها بحجارة صغيرة ودقيقة يستعمل لحك الجبن والخبز اليابس[3]، قال ابن رزين التجيبي "ويحك الجبن اليابس على الاسكرفاج الحديد المعد لذلك حتى تعود غبارا"، وجاءت باسم الاسكرباج أو اسكلفاج وهي أداة يبرد بها وتحك بقصد الدق والسحق[4].

السفود: بالتشديد حديد ذات شعب معقفة معروف يشوى به اللحم وجمعه سفافيد[5]، جاء ذكرها عند ابن رزين في أغلب الأكولات منها في الثريدة بالفطيرة تسمى بالسبات قال "تؤخذ دجاجة وتوضع في قدر حتى يقرب على النضج، ثم تخرج من القدر وتحكم في سفافيد"[6].

كانون النار: ذكره ابن رزين التجيبي في عمل القطايف وهي المشهدة قال "يغربل السميد...ويصب فيه ماء سخن...حتى يصير بحيث يلتصق باليد ويختلط...ويوضع في قدر نظيفة ويقرب من كانون النار"[7].

1- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 262. ينظر: الملحق رقم 02.

2- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 42.

3- حورية شريد، المرجع نفسه، ص- ص: 230- 259. ينظر الملحق رقم 03.

4- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص: 46.

5- ابن منظور، المصدر السابق، ج3، ص: 218.

6- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 46

7- نفسه، ص: 71.

ريشة: تأخذ ريشة من جناح دجاجة وتنظف وتجعل في صفحة وتدهن بها اللحم[1].

من أدوات الطبخ خلال العهد المريني المعجنة التي كانت تستعمل في عملية خبز العجين، المنديل الذي استعمل بدوره لتغطية العجين، أما الخرقة النظيفة يوضع فيها الملح وتوضع في القدر، كما تم استخدام ألواح لبسط العجين ورخامه، ولوح مرتفع على الأرض، شباك، قصبة، الكاغط، مفرش من حديد معد لشواء الشرائح إبريم من فخار نقاش من نحاس، عود بقضيب من حديد معد لعمل المركاس، إبرة كبيرة، خيط، حجر، زير، جلد طيب، الرائحة، قادوس لتقطير، الساطور، منشف غليظ، المقلاة استعملت لقلي الحلويات ومختلف الأكلات الأخرى، الشكوة التي تستعمل في مخض اللبن[2].

أواني التقديم: ذكر ابن رزين التجيبي بعض الأواني التي كان يقوم فيها الطعام نذكر منها:

الصفحة: كالقصعة وهي تشبع الخمسة ونحوهم والجمع صحاف[3] وتصنع من مواد مختلفة من الفخار والغضار وهو نوع من الفخار كما كانت تنحت من الخشب، وتصنع أحيانا من الفضة[4]، جاءت ذكرها كثيرا عند ابن رزين التجيبي قال يعمل نوع من طعام الخبز "ثم يوضع في صحاف مزججة ويوضع عليها عسل..." [5].

الجفنة: من الأواني الخشبية الشائع استعمالها واستخدامها في المجتمع الإسلامي مشرقه ومغربه[6]، والجفنة كالقصعة والجمع جفان[7]، تحدث عنها ابن رزين التجيبي

---

[1]- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 142.

[2]- نفسه، ص: 142. ينظر: ملحق رقم 04، 05.

[3]- ابن منظور، المصدر السابق، ج9، ص: 187.

[4]- حورية شريد، المرجع السابق، ص، ص: 281، 282.

[5]- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص، ص: 66، 67.

[6]- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 283.

[7]- ابن منظور، المصدر السابق، ج13، ص: 89.

كآنية يوضع فيها الأكل للتقديم وذلك في عمل الكنافة قال "...ثم توضع في جفنة واحدة على أخرى"[1].

غضارة: صحفة عميقة مصنوعة من الفخار المشكل من الطين الخضراء، ومطلي بطلاء المزجج[2]، تصب فيها الأطعمة عند الأكل وهي آنية بسيطة توجد في كل المنازل[3]، ذكرها كثيرا ابن رزين التجيبي فعلى سبيل المثال لا الحصر قال في عمل أقراص أقراص محشوة "فإذا احمّرت توضع في غضارة ويصب عليها عسل سخن"[4].

صحن: يصنع من الفخار أو النحاس وهو على نوعين صحن مفرطح وهو قليل العمق، وصحن عميق وهو مجوف جاء ذكره عند ابن رزين التجيبي قال "تجعل الإوزة في صحن واسع"[5].

طيفور: صحن عميق[6]، ذكره ابن رزين التجيبي في صنعة مجبنة المقلاة قال "ومن أرادها ساذجة من غير سقي على اختيار الأندلسيين فليصنعها في طيفور ويذر عليها قرفة..." [7].

إناء من فخار مزجج: ذكره صاحب فضالة الخوان كآنية للتقديم في صنعة المجبنة المسماة بالمثلثة فقال "توضع في إناء من فخار مزجج ويذر عليها سكر وقرفة وتؤكل"[8].
وتؤكل"[8].

[1]- حورية شريد، المرجع نفسه، ص: 284.
[2]- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص: 67.
[3]- نفسه، ص: 67.
[4]- حورية شريد، المرجع نفسه، ص: 284.
[5]- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص: 152.
[6]- حورية شريدة، المرجع السابق، ص: 285.
[7]- ابن رزين النجيبي، المصدر السابق، ص: 83.
[8]- نفسه، ص: 83.

وعاء من فخار أو عود: ذكر عند التجيبي في صنعه المجبنة المسماة بالطليطلية فقال "فإذا بدا إحمرارها أخرجت ووضعت في وعاء من فخار أو من عود واحدة فوق أخرى"[1].

ملاعق البقس: تكلم عنها ابن رزين التجيني في عمل هريسة القمح قال "ويؤكل بملاعق البقس"[2].

مخفية من عود أو من فخار استعملت كآنية من أواني التقديم في عمل مجبنة الفرن في قول ابن رزين التجيني "ثم توضع في مخفية من عود أو من فخار بعد تنظيفها من الغبار والرماد ثم تسقى بالعسل المذاب المصفى..." [3].

المثرد يتكون من جزأين قدح ورجل يقدم فيه الكسكس[4]. جاء ذكره عند التجيبي في أكثر من موضع، إذ تحدث عنه في عمل ثريدة القطايف فقال "ثم توضع في مثرد ويفتح بحيث يكون المثقب أعلاها ليتمكن السقي فيه..." [5].

أواني التخزين: في آخر كتابه فضالة الخوان لابن رزين التجيبي جاء ذكر بعض أواني التخزين نذكر منها:

الجرة: هي إناء من خزف كالفخار جمعها جرار[6]، تتميز بـ حجمها الكبير وقاعدتها الصغيرة[7]، ذكرها ابن رزين التجيبي في عمل الزيت وإصلاحه فقال: "...يسحق الملح سحقا بليغا في جرة الزيتون الطري..." [8].

1- ابن زرين التجيبي، المصدر السابق، ص: 86.

2- نفسه، ص: 94.

3- نفسه، ص: 85.

4- حورية شريد، المرجع نفسه، ص: 284.

5- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص: 49.

6- ابن منظور، المصدر السابق، ج 4، ص: 131. ينظر: ملحق رقم 06.

7- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 221.

8- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 271.

القلة: هي الجرة العظيمة، وقيل الجرة عامة[1]، ذكرها ابن رزين التجيبي كأداة للطبخ وليس التخزين في عمل اسفنج القلة قال "فإذا اختمر العجين تملأ القلة...وتحمل القلة إلى الفرن..." [2].

الخابية: ذكرت كثيرا عند صاحب فضالة الخوان خاصة في الجزء الأخير من كتابه ذكرها في عمل المري النقيع فقال "يوضع الجميع في خابية لطيفة طيبة الرائحة قد كانت قبل هذا للزيت...وتوضع في موضع تطلع الشمس وتغرب عليه وتعطى...وتترك عشرين يوما..." [3].

أواني الزجاج: جاء ذكرها على أنها أواني للتخزين عند ابن رزين التجيبي فقال في خل الليم "يوضع في أواني زجاج...وتوضع في موضع تدركها الشمس"[4].

قفة من الحلفا: وهي أداة من أدوات الحفظ تكلم عنها ابن رزين في عمل الزيتون فقال: "ويوضع جميعه في قفة من الحلف...ويشتد عليه بالحلفاء ويثقل بأحجار حتى يخرج ماؤها ويجفف جفوفا كثيرا"[5].

قصرية: ذكرها ابن رزين التجيبي في إعداد المغفّر فقال "نأخذ من التين الطري تينا صغيرا...وتجعله في قصرية كبيرة وتغمرها بالخل والكمون المدروس والثوم وتتركه يبيت فيه ليلة"[6].

1- ابن منظور، المصدر نفسه، ج: 11، ص: 565.
2- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص: 82.
3- نفسه، ص، ص: 262، 263.
4- نفسه، ص: 261.
5- نفسه، ص: 256.
6- نفسه، ص: 82.

وعـاء فخـار مزيـت أو مـزجج: قـال صـاحب فضـالة الخـوان في تصـبير الباذنجـان "يوضـع في وعـاء مزيـت أو مـزجج زيـت فيـه ملح...ويغطـى ويختـم عليـه إلى وقـت استعماله"[1].

- نظم الموازين والمكاييل في عهد بني مرين:

- نظم الأوزان والمكاييل:

أولـت الدولـة المرينيـة عنايـة واهتمـام بـالموازين والمكاييـل خاصـة في عهـد السـلطان يوسـف بـن يعقـوب بـن عبـد الحـق المـريني مـن خـلال اسـتخدام عـدد مـن المـوازين والمكاييل[2].

أ- الموازين:

الأوقيـة: اسـتعمل سـكان المغـرب الإسـلامي الأوقيـة في أوزانهـم ويبـدو أنهـا كانـت تختلـف مـن مكـان لآخـر إذ كـل رطـل يسـاوي سـتة عشـر أوقيـة والأوقيـة تسـاوي واحـد وعشـرون درهمـا[3]، ذكـر هـذا الـوزن عنـد ابـن رزيـن التجيـبي في كتابـه فضـالة الخـوان قـال في عمل اللوزينق "ويضاف إليه العسل بحساب أوقية منه لرطل..." [4].

كمـا ذكـر مقـدار نصـف أوقيـة في عمـل المـري النقيـع قـال يطحـن الشـعير الطيـب ويغربل...ويوضـع معـه عيـدان بسـباس وقصـبة مـن صـعتر وأوقيتـين مـن الشـونيز ونصـف أوقيـة مـن ورق أرتـج..."، وتحـدث ابـن رزيـن عـن ربـع أوقيـة في عمـل المـري المطبـوخ قـال "يؤخـذ مـن دقيـق الشـعير والملـح المسـحوق في كـل واحـد مـد ومـن الكزبـرة اليابسـة والشـونيز والأنيسون والرازيانج من كل واحدة ربع أوقية يخلط الجميع" [5].

1- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 260.

2- نضال مؤيد، المرجع السابق، ص: 112.

3- مسعود كربوع، نوازل النقود والمكاييل والموازين في كتاب المعيار للونشريسي جمعا ودراسة وتحليلا، ص: 150.

4- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 249.

5- نفسه، ص- ص: 264- 266.

الرطل: من وحدات الوزن الرئيسية في بلاد المغرب الإسلامي ويختلف من منطقة إلى أخرى، وزن الرطل مائة وثمانية وعشرون درهما بالدرهم الذي وزن الأوقية[1]. استخدم المرينيون هذا الوزن فقد ذكر صاحب الذخيرة أثناء كلامه عن الدولة المرينية فقال "العسل ثلاث أرطال بدرهم، والزيت أربعة أرطال بدرهم، والسمن رطل ونصف بدرهم"[2].

ذكر مقدار الرطل كثيرا عند ابن رزين التجيبي كأداة للوزن نذكر على سبيل المثال لا الحصر قال في عمل جشيش الأرز "في وصفة طبخه: "أن يغسل بالماء العذب غسلا جيدا ويوضع في قدر جديدة ويصب عليه من الماء للرطل الواحد من الجشيش ستة أرطال من الماء..." [3]، كما ذكر مقدار نصف الرطل في عمل الكنافة قال "يبل السميد النقي الخالص الطيب بماء سخن ويترك ساعة ثم يعجن بخمير درمك وملح مع نصف رطل من دقيق درمك..." [4]، واستعمل ثلث الرطل في قوله "يؤخذ من الحوت الطري ويقشر ويذر عليه الملح...ويصب عليه زيت كثير قدر ربع أوراق لكل رطل من الحوت ومري نقيع وزعتر وعيدان بسباس ويقطع من البصل قدر ما يكفيه بعد سلقه بالماء والملح وقدره ثلث رطل لكل رطل من الحوت..." [5]، كما ذكر مقدار ربع رطل في وصفة الفانيذ والأشفافول "يحل رطل من السكر في ماء أو ماء ورد وتستخرج رغوة السكر حتى يكثف، ثم يضاف إليه رطلان من لوز مقشر مدروس وربع رطل من غبار الدرمك"[6].

1- مسعود كربوع، المرجع السابق، ص، ص: 147، 148.

2- ابن أبي زرع الفاسي، الذخيرة، ص: 95.

3- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 62.

4- نفسه، ص: 70.

5- نفسه، ص: 202.

6- نفسه، ص، ص: 250، 251.

المثقال: وهو من وحدات الوزن وزن المثقال يعادل تقريبا وزن الدينار[1]، استعمله ابن رزين التجيبي في عدة وصفات نذكر منها أشنان طيب الرائحة كثير المنفعة "يؤخذ من دقيق الشعير والعدس والفول من كل واحد ثلاثون مثقالا ومن ورق أسرياس...ومن قسط حلو وصندال محكوك من كل واحد وزن خمسة مثاقيل، ومن نبك وقرنفل وفاقلة من كل واحد مثقالان..." [2].

الدرهم: من أدوات الوزن الأكثر استعمالا، يستعمل للمواد قليلة الوزن[3]، استخدمه ابن رزين التجيبي في وزن مقادير أشنان ملوكي قال: "يؤخذ النبك ثلاثة دراهم، ومن العود الرطلي وصندل الأصفر والقرنفل...ويؤخذ خمسة مثاقيل من نبك وثلاثة مثاقيل من اللخلخة ووزن سبعة دراهم من مسك فيسحق المسك والنبك ويجمدان بماء ورد..." [4].

د- المكاييل:

المدّ: هو القدر[5] من المكاييل التي يستعملها أهل المغرب الإسلامي، وهو مكيال كان الرسول صلى الله عليه وسلم يقدم به الزكاة ويسمى المدّ النبوي، وهو لا يزيد عن رطل ونصف، ولا يقل عن رطل وربع أي حوالي رطل وثلث، والرطل يساوي اثنا عشر أوقية، أما المدّ النبوي فيزن ستة عشر أوقية في بلاد المغرب الإسلامي[6] هذا الاختلاف راجع إلى مكيال من الشعير والتمر[7].

1- مسعود كربوع، المرجع السابق، ص: 150.
2- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص: 278.
3- مسعود كربوع، المرجع السابق، ص: 151.
4- ابن رزين التجيبي، المصدر نفسه، ص، ص: 277، 278.
5- ابن منظور، المصدر السابق، ج3، ص: 399. ينظر: الملحق رقم 05.
6- مسعود كربوع، المرجع السابق، ص، ص: 114، 115.
7- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 269.

اهتم السلطان يوسف بن يعقوب بن عبد الحق المريني بتحقيق المكاييل المغربية إذ جعل الصيعان[1] المرينية على مدّ النبي صلى الله عليه وسلم[2]، استعمل ابن رزين التجيبي المد في وصفاته نذكر مما جاء عنده أنه قال في وصفة مري المسطار (عصير العنب)، نخلط ثلاثة أمداد من دقيق القمح أو الشعير بالسواد مع مد ونصف من ملح ويعجن من ذلك خبز عجنا قويا..." [3].

ذكر الونشريسي في المعيار أن المدّ النبوي يساوي مدا وثمن مد قروي[4] وللمدّ أنواع هي المدّ القروي والمغربي والمدّ النبوي[5]، لم يذكر ابن رزين التجيبي أي نوع من المد المدكان يتم الكيل به.

القادوس: القدر الذي لقادوس السميد[6]، وهو ثلاثة أمداد بمدّ النبي صلى الله عليه وسلم[7] جاء ذكره عند صاحب فضالة الخوان في وصفة عمل الخبيص قال "القدر "القدر لقادوس السميد من الزعفران درهمان ومن العسل ثلاثة أرطال فافهم ذلك"[8].

1- الصيغان: جمع صاغ يقدر مقداد الصاغ بأربعة جفنات بكلتا اليدين من القمح أو غير ذلك. ينظر: حورية شريد، المرجع نفسه، ص: 263.

2- نضال مؤيد، المرجع السابق، ص 112.

3- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 268.

4- الونشريسي، المصدر السابق، ج2، ص: 73.

5- مسعود كربوع، المرجع السابق، ص: 73.

6- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 263.

7- مسعود كربوع، المرجع السابق، ص: 125.

8- ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 75.

المحتسب والأطعمة خلال العهد المريني:

إن اصطلاح الحسبة لم يكن بهذه التسمية وإنما كان بتسميات مختلفة في بلاد المغرب، وقد جاءت لفظة الحسبة من تحسب الأخبار أي تجسسها يطلبها تحسبا، ومن اختصاصات المحتسب مراعاة أحكام الشرع في إقامة الشعائر الدينية، والمحافظة عليها والنظر في الآداب العامة في الأسواق والموازين والمكاييل... [1].

يمر المحتسب على باعة الأطعمة المطبوخة ويتأكد من نظافة أواني الطبخ وعدم خلط الأطعمة القديمة بالطازجة[2]، وقد أشرف على الحسبة على عهد السلطان يوسف يوسف بن يعقوب عبد الحق المريني الشاعر عبد العزيز بن عبد الواحد المازوزي وقد جعل له النظر في أمور الحسبة في بلاد المغرب الأقصى[3].

اهتم المرينيون بهذه الوظيفة –الحسبة- اهتماما كبيرا فجعلوا صاحبها المحتسب أحد عناصر الإدارة الهامة في كل مدينة من مدن الدولة المرينية حيث كانت المدينة تدار بواسطة الوالي والقاضي وصاحب الشرطة والمحتسب، هذا الأخير كانت مهمته النظر في شؤون الأسواق والسقائين... [4]

كما حرص المحتسب على متابعة صناعة الأطعمة ودقة الأوزان ومنع الغش والتدليس في أوزان اللحوم والحبوب والخبز والإشراف على تطبيق النظافة في إعداد المأكولات وتحديد أسعارها[5].

من القضايا التي عالجها المحتسب نذكر منها "إذ باع جزار لحما فاسدا، فإن المحتسب يأمر بتقطيع اللحم إلى قطع صغيرة يصنع منها عقد يوضع في رقبة الجزار الذي

1- نضال مؤيد، المرجع السابق، ص: 77.

2- حورية شريد، المرجع السابق، ص: 189.

3- نضال مؤيد، المرجع السابق، ص: 77.

4- عيسى الحريري، المرجع السابق، ص: 276.

5- محمد بشير العامري، المرجع السابق، ص: 300.

عـرض هـذا اللحـم الفاسـد، ثم يطـاف بـه في المدينـة في حراسـة أعـوال المحتسـب وهـو يـردد بصوت عال اعترافه بذنبه"[1].

الطبخ في المناسبات خلال العهد المريني:

يقول الرسول صلى الله عليه وسلم "أولم ولو بشاه"[2]. من الولائم التي عرفت في العهد المريني وهي مناسبة الاحتفال بالمولد النبوي الشريف[3] وهو من المناسبات الدينية التي جرى الإحتفال بها بالمغرب[4]، وأول من اعتنى بهذه المناسبة هو السلطان يوسف بن يعقوب عبد الحق المريني[5]، ففي سنة 671هـ/ 1272م أمر بالاحتفال بالمولد النبوي[6].

وفي عهـد السـلطان أبي الحسـن المـريني [7]كـان النـاس يسـتعدون لهـده المناسـبة بـأنواع بـأنواع الطعـام وحلويـات، فكـان في مجلـس السـلطان يسـتدعى النـاس إليـه فيجلسـون فيـه بترتيـب معلـوم ويتنـاول الطعـام فـإذا قضـي شـأن الطعـام أحضـر مـن الفواكـه الحاضـر في الوقـت، ثم يـأتي باليـابس بعـدها ثم يـأتي بالكعـك والحلويـات[8]. حظـي هـذا الاحتفـال

1- عيسى الحريري، المرجع السابق، ص: 276.

2- المقري التلمساني، عمل من طب لمن حب، ص: 79 .

3- احتفل بالمولد النبوي الشريف لأول مرة الأيوبيون في المشرق بداية القرن الثالث عشر ميلادي، ينظر: هـ. ر. إدريس، المجتمع في المغرب بعد زوال الموحدين تاريخ إفريقيا العام من القرن الثاني عشر إلى القرن السادس عشر، مجلد 4، اليونسكو، ص: 121.

4- احتفلت الدولة الزيانية بالمولد النبوي الشريف، ففي عهد أبو حمو موسى بن يوسف أقام ليلة المولد النبوي الشريف في احتفال يحشر فيه الناس، خاصة وعامة وتقدم الموائد كالهالات ويقدم للجميع انواع الأطعمة كأنها أزهار الربيع، ينظر: عبد القادر الخلاوي، صور ومشاهد من الحضارة الإسلامية (منتخبات أدبية)، ج2، المغرب: دار كريماديس، ط1، 1963، ص: 60. كما احتفلت به الدولة الحفصية في عهد الحفصي أبو يحيا 1318م- 1346م، ينظر: هـ. ر. إدريس، المرجع السابق، ص: 121.

5- يوسف بن يعقوب بن عبد الحق، بويع في غرة صفر سنة 685هـ، وتوفي سنة 706 هـ، ينظر: إسماعيل ابن الأحمر، المصدر السابق، ص: 21.

6- عيسى الحريري، المرجع السابق، ص: 333.

7- أبو الحسن المريني: هو علي بن عثمان بن يعقوب بن عبد الحق المكنى بأبي الحسن بويع في 25 ذو القعدة سنة 731 هـ وتوفي سنة 752 هـ. ينظر: إسماعيل ابن الأحمر، المصدر السابق، ص: 25.

8- عيسى الحريري، المرجع السابق، ص: 334.

بالقبول أولا بسبتة في منتصف القرن الثالث عشر الميلادي، ثم جعل منه المريني أبو يعقوب عام 1292م عيدا رسميا[1]. كما كان أهل سلا يحتفلون بليلة السابع والعشرون من رمضان في كل عام، حيث تقدم الوفود من جميع أنحاء المغرب لتشاركها هذا الاحتفال وتقام الولائم الكبيرة[2] حيث توزع اللحوم والسمن والحلوى.

ومن المناسبات الاجتماعية التي كانت تقام فيها الولائم هي حفلات الزواج، ومن مظاهر اهتمام السلطان يوسف بن يعقوب عبد الحق المريني بهذا الجانب فقد خطب هذا السلطان، لأبي العباس أحمد بن محمد بن مرزوق من ابنه أبي إسحاق وأمر كاتبه أبا عبد الله محمد بن أبي مدين أن يتم مراسيم الزواج وعمل ما يتوجب فقد قام هذا الأخير بعمل ولائم الطعام لمدة سبعة أيام وفي اليوم السابع استدعى الناس للطعام، كما كان اللون الأبيض لباس الحفلات الرسمية لدى المرينيين[3].

أيضا كانت الولائم تقام في المؤسسات المرينية منها المارستانات للغرباء والمجانين والتي أجر عليها النفقات لتوفير جميع ما يحتاجونه من غذاء ويشتهون من فواكه[4].

أما عن الحياة اليومية لسلاطين بني مرين وأهم المأكولات التي كانوا يتناولونها فكان من عادة معظمهم أن يجلس الواحد منهم في بكرة اليوم ويحضر مجلسه الأشياخ الكبار فيمد لهم السماط – الموائد– الذي تحتوي على ألوان من الأطعمة والحلوى، بعضها مصنوع من السكر وآخر من العسل والزيت فيأكلون ويتفرقون إلى أماكنهم[5].

---

[1]- هـ. ر. إدريس، المرجع السابق، ص: 121.

[2]- حمدي عبد المنعم محمد حسين، مدينة سلا في العصر الإسلامي، دراسة في التاريخ السياسي والحضاري، د ط، الإسكندرية، مؤسسة الجامعة، 1993، ص: 79.

[3]- نضال مؤيد، المرجع السابق، ص: 95.

[4]- حمدي عبد المنعم، المرجع السابق، ج 2، ص: 184.

[5]- عيسى الحريري، المرجع السابق، ص: 330.

الفصل الثاني: الطبيخ في العهد المريني

1: إعداد المؤكلات

1ـ1: وصفات متنوعة

1ـ2: وصفات خاصة باللحوم

2: إعداد الحلويات والمجنات

2ـ1: إعداد الحلويات

2ـ2: إعداد المجبنات

- إعداد المأكولات:

أما الطبيخ فهو المطْبُوخ[1].

- وصفات متنوعة:

يعد الخبز من المأكولات الأساسية في وقتنا الحالي كذلك كان بالنسبة للعهد المريني إذ حمل كتاب ابن رزين التجيني عدة وصفات لإعداد الخبز حيث كان الخبز خلال العهد المريني يتم طهيه إما في الفرن أو الملة أو التنور كما وجد نوعان من الخبز، الخبز الذي يستعمل فيه الخميرة يسمى الخبز المختمر، أما الذي يعد بدون خميرة فيسمى الخبز الفطير. من الوصفات التي جاءت في كتاب فضالة الخوان على سبيل المثال لا الحصر نذكر وصفة الخبز المطبوخ في الفرن تحتاج هذه الوصفة إلى المقادير التالية السميد[2] يضاف إليه ملح وخميرة وماء والرقاق يعجن ثم يقرص أقراصا توضع في منديل أو صوف حتى يختمر[3]، ثم يطبخ في الفرن[4] أما الخبز الفطير فيعد بالطريقة التالية سميد يضاف إليه ماء وملح يعجن ويقرص أرق ما يمكن ويثقب وتمسح وجه الأقراص بالماء ويطبخ في الفرن أو الملة، أو التنور[5] كما ذكرت وصفة لنوع من الخبر يسمى خبز البنيج[6] يحضر بالطريقة التالية نحتاج إلى دقيق وملح وماء، لكن هذا الأخير يكون قليلا ثم يقرص خشنا للفرن أما للتنور والملة يكون رقيقا، يعجل في طبخه لأنه لا يحتمل التأخير عند النضج يذر على وجهه[7] سمسم[8] أو أنيسون[9]

---

1 - مجموعة من المؤلفين، المعجم الوسيط، مكتبة الشروق الدولية، ط4، 1425هـ/ 2004م، ص: 549.

2 - السميد هو لباب الدقيق الناعم الناصع الأبيض، أنظر رجب عبد الجواد إبراهيم ألفاظ المأكل والمشرب في العربية الأندلسية دراسة في نفح الطيب للمقري، القاهرة: دار غريب، 2001م، ص: 21.

3 - هذا النوع من الخبز يشبه الخبز المطلوع في وقتنا الحالي.

4 - ابن رزين النجيبي، المصدر السابق، ص: 36.

5 - نفسه، ص: 37.

6 - البنيج: ذرة بيضاء.

7 - ابن رزين النجيبي، المصدر السابق، ص: 38.

8 - سمسم هو الجلجلان يكون صنفان أبيض وأسود، أنظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 75.

9 - أنيسون: حبة حلاوة وهو سائل عديم اللون، ينظر: اليانسون (حبة حلاوة) وفوائده مأخوذ من قوقل تاريخ الدخول 2016 /09/18، وقت الدخول: 18: 14، وقت الخروج: 19: 14.

كما تحدث ابن رزين التجيبي عن وصفات خاصة بالخبز المحشي بأنواع اللحوم منها الفراخ العصافير أو حتى الزرازير أو الجبن الطري وحتى الحوت يحضر هذا النوع من الخبز أن يعجن دقيق وماء وملح وخميرة تصنع منه رغائف اللحم في قدر يضاف له البيض ويكون مخلوطا بالأفاويه[1]، المصنوعة بالزعفران أو بماء الكزبرة الخضراء[2] ويوضع هذا كله في وسط الرغيف ثم يصنع رغيف آخر أصغر يكون غطاءا للأول، تحكم أطراف الرغيفين جيدا ويطبخ في الفرن، يمكن استعمال الجبن الطري مكان اللحم.[3]

ويكون الخبز طيبا ما كان دقيقه ناعما أبيضا حديثا معروكا قويا وتسقيه الماء قليلا حتى لا يكون مرقا ولا يابسا، ويتم خبزه وفيه يبوسة على نار هادئة.[4]

ولم يذكر البغدادي صاحب كتاب الطبيخ الذي كان معاصرا لابن رزين التجيبي وصفات الخاصة بالخبز إذ قال: "...وذكرت من ذلك ما وقع اختياري عليه وربما أهملت ما هو ظاهر مشهور بين الناس مختصرا..." وهذا يدل على أن إعداد الخبز من الوصفات المشهورة في بلاد المشرق[5]

[1] – الأفاوية: هي الفلفل، الكزبرة الخضراء واليابسة، النعناع، القرنفل، القرفة، والكروية...الخ. ينظر: ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 19.

[2] – الكزبرة: هي بقلة زراعية حولية تضاف أوراقها إلى بعض الأنظمة وتستعمل ثمارها في الطعام وللصيدلية وللصيدلية وهي رطبة يابسة، ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 65.

[3] – ابن رزين النجيبي، المصدر السابق، ص: 38.

[4] – مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، بيروت: فرانس شتاية شتولكارت، ط 1، 1413هـ، 1993م، ص: 11.

[5] – حمل كتابه الأبواب التالية، الباب الأول في الحوامض وانواعها، الباب الثاني في السواذج إختلافها الباب الثالث في ذكر القلايا فالنواشف وأجناسها، الباب الرابع في الهرائس والتنوريان وما يناسبها، الباب السادس في السموك طريها ومالحها، الباب السابع في المخالات والصباغ والمطيبات، الباب الثامن في الجواديب والأخيصة وألوانها، الباب التاسع في الحلاوات وأصنافها الباب العاشر في القطائف والخشكنابج وما يجري مجرى ذلك، ينظر: البغدادي، المصدر السابق، ص، ص: 10، 11.

ومن وصفات التي كانت تعد بكثرة خلال العهد المريني هي الثرائد لذلك حمل كتاب فضالة الخوان وصفات كثيرة في هذا الميدان والمقصود بالثريدة أو ثريد الخبز هو ما فتت وبل[1] وأطيب الثريد ما كان من رقاق أو جردق أو كعك أو خبز نقي بائتا في مرق حامض ودهن محلى.[2]

من الوصفات الثريدة التي كانت تعد في عهد بني مرين ثريدة من رؤوس العجول: يحتاج فيها إلى رأس عجل يوضع في برمة بها ماء ثم ينزع شعر العجل إذ لم يتناثر يتم وضعه على النار حتى يسهل نزع الشعر ثم ينظف ويوضع في قدر بها ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وبصلة وماء ويوضع على النار، ثم يثرد الخبز المختمر أدق ثم يترك الودك[3] عن القدر ويوضع في إناء ويسقى الفتات بسائر المرق ويترك قليلا يزيد المرق إلى الثريد إذا احتاج إليه ثم يصب الودك على الفتات وتوضع القطع عليه وتذر عليه قرفه[4]. أما ثريده رؤوس غنم الأضاحي وغيرها فتحتاج فيها إلى رؤوس الأضاحي تنظف جيدا ثم تفصل عضوا عضوا، وتؤخذ بطن الأضحية وتسلق بالماء الساخن لينظف، ثم يؤخذ قطعة من الشحم وقطعة من الكرش ويشد عليه بالمصران وتوضع في قدر مع الرؤوس ويضاف إليها ملح وزيت وكزيرة يابسة وفلفل وبصل وماء حتى تنضج ثم تقطع مورقات الاسفنج[5] قطعا كبيرة وتوضع في المثرد ويصب عليها المرق وتذر عليها قرفة.[6]

1 –رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 46.

2 – مجهول، المصدر السابق، ص: 09.

3 – الودك هو: دمم اللحم ودهنه الذي يستخرج منه، يظر: ابن منظور، المصدر السابق، ج10، ص: 509.

4 – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 39.

5 – الاسفنج: يطلق على رقاق مخلخل يصنع من الدقيق المقلو في الزيت وهو شبيه بالإسفنج المتولد في قعر قعر البحر من حيث الرخاوة والشكل، ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 37.

6 – نفسه، ص: 40.

هناك ثريدة تضع برؤوس صغار الجدي تقريبا بنفس الطريقة التي تم طبخ بها الثرائد السابقة، أيضا ثريدة تصنع من لحم البقر تسمى ثريدة اللحم البقري وثريدة اللحم الغنمي واللبن والحليب، أما ثريدة شاشية ابن الرفيع فتعمل من أطاييب لحم الخروف أو لحم الجدي الرضيع توضع في القدر ويضاف عليه ملح وزيت وفلفل وكزبرة وبصل وماء وتوضع القدر على النار يضاف لها الخس والبسباس والفول الأخضر والكمأة[1] وكذا كزبرة خضراء ثم يفتت أي نوع من الخبز ويقطع الجبن الطري قطعا في القدر ويسقى الثريد والجبن ثم يغلي الزيد الطري في طاجن فخار ويصفى ثم نخرج الخضر من القدر وتفرش على الثريدة ثم يوضع اللحم[2].

ومن وصفات الثرائد ثريدة تسمى بالمقبولة تطهى بلحم الغنمي سمين يقطع قطعا كبيرة توضع في قدر يضاف عليه ملح وفلفل وكزبرة يابسة وبصلة وزيت كثير يقلى الكل فوق النار ثم يوضع عليه ماء حتى ينضج، ثم يفتت الخبز المختمر فإذا نضج اللحم صبغ بالزعفران ثم يخرج من القدر ثم يصفى المرق ويوضع فيه الفتات مع زبد طري مصفى، أو سمن طيب ويتم صبه في مثرد كبير ثم يسوى عليه اللحم ثم تذر عليه قرفة وفلفل[3] وبعض وصفات الثرائد كانت خاصة بلحم الدجاج مثل ثريدة الفطيرة المصنوعة بالدجاج نأخذ دجاج السمان تنظف وتقسم عضوا عضوا توضع في قدر كبيرة يضاف إليها ملح زيت وفلفل وكزبرة وبصل وماء فإذا قرب اللحم النضج يضاف إليه الخس البسباس والفول الأخضر والكمأة وكزبرة خضراء ثم يفتت أي نوع من الخبز ويقطع جبن طري قطعا ويوضع في القدر يسقى الثريد والجبن ثم يغلى الزبد الطري في طاجن فخار ويصفي ثم نخرج الخضر وتوضع على

[1] – الكمأة هو الترفاس.
[2] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 44.
[3] – نفسه، ص، ص: 42، 43

وجه الثريد ويوضع اللحم والجبن ويصب الزبد على وجه الثريد ويذر عليه القرفة.[1]

أما ثريدة المثومة فتصنع في يوم النيروز تطبخ بدجاج السمان كاملة توضع في قدر وماء وملح يستعمل الجوز الطيب والثوم مع جبن يابس ويدرس معا حتى تصبح كالمخ يعجين السميد بماء وملح بشكل فطير، يخرج الدجاج من القدر وتمسح بالزيت ويبعث بها إلى الفرن في طاجن فخار[2] مزجج، يضاف إلى الجوز والثوم والجبن ماء ساخن وزيت كثير يتم تقديم هذه الثريدة في مثرد يحرك به جبن وتقطع رغائف قطعا وسطا يذر الجبن ويضاف إليه الأخلاط المدروسة ويصب عليه زيت طيب حلو يسقى كل هذا بالمرق ويذر عليها غبار الجبن، ثم يخرج اللحم ويسوى على المثرد ويذر عليه غيار الجبن ويصب عليه الزيت[3] أما الثريدة المحشوة بفراخ الحمام يتم إعدادها بالطريقة التالية يتم حشو فراخ الحمام وقوانيص الدجاج مع ملح وكزبارتان يابسة وخضراء وفلفل وبصل ومري[4] وبيضتان يتم الحشو بين الجلد واللحم، توضع في قدر واسعة مع مقدار ملعقتين من خل طيب وملعقة زيت ويسير فلفل وكزيرة مع قليل من بصل وملح ثم يدرس صدر دجاجة يضاف له قرفة وزنجبيل وفلفل وبياض بيضتين ويوضع ذلك بنادق وتوضع في قدر مع الفراخ إذا نضجت وتصبغ بالزعفران وحمرت بخمس بيضات.

ويفتت الخبز المختمر ويسلق صدر دجاجة آخر بماء وملح إذا نضج درس وخلط بلباب خبز المفتت في مثرد، يسقى الثريد مع الفراخ ثم يصب عليه زبد طري، توضع الفراخ والبنادق أعلى الثريد ويوضع عليه بيضة مسلوقة مشقوقة يذر

---

[1] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 44.

[2] – يوم النيروز: أو النوروز أو النيروز هو عيد رأس السنة الفارسية، ينظر: ويكيبيديا الموسوعة الحرة، تاريخ الدخول: 2016/09/18، وقت الدخول: 14: 14، وقت الخروج، 15: 14.

[3] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص، ص: 54، 55.

[4] – مري: طعام معروف عند المشارقة والمغاربة تختلف طريقة إعداده من مكان لآخر، ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 52.

عليه فلفل وقرفة[1] أما إعداد ثريدة اللبن الحليب فطريقة تحضيرها بسيطة يتم حل العجين بالماء ويوضع في قدر كبيرة على نار ثم يصفى اللبن الحليب الطري ويوضع على النار يزيد اللبن ثم يفرغ في مثرد ويذر عليه سكر أو عسل[2] إضافة إلى وصفة ثريدة البيسار وهو الفول المطحون مع بطن كبش وثريدة الحمامة المصنوعة من جميع البقول زمن الصيف.[3]

ومن الوصفات التي كانت تعد في المطبخ خلال العهد المريني الحساء لكنه ليس مثل الحساء المعروف اليوم وإنما هذه الوجبات من الحساء التي ذكرها ابن رزين التجيبي تشبه إلى حد بعيد طريقة إعداد الثرائد مثل حساء الفتات المصنوع من مرق الدجاج يعد هذا الحساء بوضع دجاجة في القدر يضاف لها ملح وزيت وعود قرفة حبة من مصطكي[4] وزنجبيل وكزبرة وبصل وماء للطبخ توضع القدر على النار، يؤخذ فتات خبز مختمر وينحل في طبق أو غربال ثم يؤخذ فاخره ويوضع في وعاء مغطى يصفى مرقه ويضاف إليه فتات الخبز ويتم التحريك ويذر عليه قرفة أو خل الحصرم[5] أيضا ذكر حساء لوز ونخالة من أنواع الحساء الغربية إذ يعد بنخالة خشنة ويوضع ماء كثير سخن ثم تعرك باليد عركا شديدا ثم تعصر باليد وتصفى بخرقة يصب الصفو في القدر ثم يدرس لباب اللوز درسا بليغا حتى يصير كالمخ ثم يحل بالماء ويوضع في القدر مع صفو النخالة ويحرك حتى يخثر ثم يؤكل. كما وجد حساء يتم إعداده من دقيق ولبن وحليب يسميه أهل الأندلس تسميه غربية باللخطج

---

1 – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص، ص: 51، 52. ينظر: الملحق رقم 08 لمعرفة المزيد من وصفات ثرائد الدجاج.

2 – نفسه، ص، ص: 52، 53.

3 – نفسه، ص، ص: 56، 57.

4 – حبة مصطكي: مسكة حرة.

5 – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص، ص: 58، 59.

أيضا كان يتم إعداد حساء يسمى عند أهل المغرب بالبركوس أما أهل الأندلس فيسمى الزيزين ذكر حساء يعد من الذرة البيضاء والتي تسمى دقيق البينج.[1]

من المأكولات التي كان يتم إعدادها من الجزء الغليظ من مادتي القمح والشعير وتسمى الجشايش في لفظنا اليوم نسميها الجشيشة من هذه الوصفات نذكر وصفة جشيش القمح[2] وتحضر بغربلة القمح وطحنه ثم يغربل ليخرج منه الدقيق والنخالة يوضع في قدر يوضع ثمنه حلبا مدبوغة وماء كثير فإذا نضج وضع في غضارة وذر عليه زعفران[3] أما جشيش الشعير[4] يدرس الشعير في مهراس ثم يغربل ويطحن ينزع عنه دقيقه ونخالته يوضع في قدر وثلاثة أرباعه من ماء يطبخ ليلة كاملة حتى يحمر ماءه ثم يؤخذ صفو مائه، يذكر ابن رزين التجيبي أن هذا النوع من الجشيشة مفيد للأشخاص الذين يعانون من الحمى[5] جشيش الأرز من المأكولات التي كان يتم إعدادها لكنها كانتا خاصة بأهل الأندلس خاصة سكان بلنسية[6] أو مرسية[7] لاختصاصها بزراعة الأرز أما جشيش القطنية البيضاء تدرس تدرس القطنية البيضاء في مهراس من عود ليزول عنها قشرها وتغربل وتطحن

---

1 - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص، ص: 61،60.

2 - القمح: نبات عشبي حبة مستطيلة مشقوقة الوسط ابقى الصفرة ينمو في شابك ويتخذ من دقيقه الخبز ويسمى البر والحنطة، ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 72.

3 - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 61.

4 - الشعير نبات عشبي حبي وأجوده ما كان نقيا أبيض، ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 71.

5 - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص، ص: 61، 62.

6 -بلنسية: كرة ومدينة مشهورة بالأندلس متصلة بحوزة كرة تدمير وهي شرقي مدينة تدمير وشرقي قرطبة، وهي برية وبحرية ذات أشجار وأنهار تعرف بمدينة التراب، ينظر: ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج1، ص: 490.

7 - مرسية: مدينة بالأندلس من أعمال تدمير اختطها عبد الرحمن ابن الحكم وهي ذات أشجار وحدائق، ينظر: ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج5، ص: 107.

جشيش تغربل وتغسل وتوضع في قدر مع ماء مغلي ويوضع الجشيش حتى ينضج ثم يصب في مثرد عليه زبد ويجعل في وسطه وعاء بعسل.[1]

من المأكولات التي حافظت على قيمتها في المائدة المغربية إلى اليوم هي أكلة الكسكس وهو طعام يتخذه المغاربة مشتق من الكس وهو الدق الشديد ثم انتقل إلى الأندلس[2] من الوصفات الخاصة بالكسكس كانت تعد على العهد المريني نذكر الجوزي وكسكس من غير سقي والبيسار أما طريقة عمل الكسكس نأخذ السميد رطب يرش بماء (يحل في الماء الملح) يفتل حتى يصبح مثل رؤوس النمل يغربل بغربال خفيف يتم غربلته لإزالة ما بقي من الدقيق به، يؤخذ اللحم البقري وملح وزيت وفلفل وكزبرة وبصل وماء يوضع الكل في قدر وتوضع هي على نار عندما يقترب اللحم من النضج يتم إضافة الخضر الموجودة في ذلك الوقت (اللفت، الجزر الأكرنب، الخس، البسباس، الفول الأخضر، القرع، الباذنجان) بعد نضج اللحم والخضر نأخذ قدر مخصصة للكسكس ويوضع فيها الدقيق المفتول تكون علامة نضجه كثرة البخار فإذا طبخ حلا باليدين بالسمن الطيب يوضع قرفة والمصطكي وسنبل في المثرد وكذلك لكسكس ويسقى بالمرق في وسطه ثم حواشيه ثم يوضع اللحم فوقه مع الخضر ويذر عليه قرفة وفلفل وزنجبيل.[3]

أما عمل الفداوش فهو شبيه إلى حد ما بالأكلة المعروفة اليوم بلسان الطير أو التليتلي يتم إعداده الفداوش بعجن ربع رطل سميد بماء وملح ويفتل بين الأصابع في طول حبة القمح ويترك في الشمس[4] حتى يجف، في قدر يوضع لحم غنمي وملح وزيت وفلفل وكزبرة وبصل وماء، توضع على النار بعد النضج تصفى المرقة،

---

1 - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 94.

2 - رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 50.

3 - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 88.

4 - نفسه، ص: 90.

تغلى المرقة فيوضع فيها الفداوش على نار معتدلة حتى تنضج بعد ذلك يضاف إليها زبد أو سمن مع التحريك يقلى اللحم في طاجن به زبد أو سمن، وفي مثرد يوضع الفداوش ويسود عليه اللحم ويذر عليه قرفة وزنجبيل[1]

وذكرت عدة وصفات تشبه الفداوش في التحضير لكنها تختلف في الشكل متل المحمص شكله يشبه حبة الفلفل وكذلك عمل البازين أو المعلكة شكلها قطع مربعة في سعة أصبعين وكذلك عمل التلبين[2] وأما عمل المرمز من الوصفات التي لازالت تعد إلى اليوم المرمز هي جشيش الشعير الذي لم يكتمل نضجه، يؤخذ الشعير فريكا يضرب بقضيب حتى يتناثر حبه ثم يقلى في طاجن ثم يحك باليدين ثم يجفف في الشمس بعد ذلك يطحن جشيش ويغربل. في قدر نضع لحم البقري وبعد نضج اللحم يقلى في الزبدة والسمن، يغسل المرمز ويوضع في المرقة حتى ينضج ويوضع معه زبد طري، يقدم المرمز وعليه اللحم ويصب عليه زبد ويذر عليه قرفة وزنجبيل يمكن طبخ المرمز بلحم الغنمي أو بدون لحم أصلا باللبن الحليب[3]

وأما عمل هريسة[4] القمح يبل القمح الطيب المغربل بالماء ثم يدرس في مهراس حجر أو عود حتى ينزع عنه قشره ثم يغربل ويوضع في قدر به ماء يبيت في الفرن ليلة ثم يخرج منه بعد الخلط يضاف إليه ملح يفرغ في مثرد ويوضع في وسطه وعاء بعسل ويقدم للأكل[5]. عادة ما يقدم ابن رزين التجيبي الوصفة دون مقادير لكن في الأرز باللبن الحليب ذكر لنا المقادير يعد الأرز باللبن بستة أرطال من اللبن الحليب لرطل من الأرز إذ نضع في قدر الأرز مع قليل من ماء ساخن ويصب عليه

1 – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 90.

2 – نفسه، ص- ص: 91-93.

3 – نفسه، ص: 93

4 –الهريسة: معرفة عند المشاقة والمغاربة ولكن تختلف في طرف صنعها من مكان إلى آخر والهرس في اللغة الدق العنيف والكسر ومنه الهريسة، ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 42

5 – ابن رزين التجيني، المصدر السابق، ص: 94.

اللبن الحليب يضاف إليه ملح يقدم في مثرد به آنية في الوسط بها عسل ويذر عليه السكر.[1]

من الوصفات التي كانت تعد في عهد بني مرين هي المخلالات وأنواع المري، ذكرت وصفة عمل الزيتون كمخلل بالطريقة التالية يؤخذ الزيتون الذي تم جنيه يغسل ويوضع في خابيه مزيته أو كانت للزيت فيؤخذ طاقة من زيت وطاقة من ليم وطاقة من الصعتر حتى تملأ الخابية ثم يصب جميعها في الماء العذب ما يغمر الزيتون ويسد عليه أياما[2].

أما تصيير الليم[3] يؤخذ الليم الطري يغسل ويجفف تشق حبة الليم الواحدة على أربع تحشى كل حبة بملح توضع كل واحدة في وعاء من زجاج ويصب خل ليم وآخر مصفى ويتم إدخال ليم مخلوط بماء يوضع في مكان تدركه الشمس مقدار أربعة أيام [4]كما يمكن تصيير الباذنجان وعمل خل الليم وخل النعناع الذي يتم إعداده بالطريقة التالية في معجنة يوضع النعناع ويصب عليه الخل الأبيض الطيب يترك ثم يقطر في قدوس التقطير على النار حتى يجف الخل ويرفع في أواني زجاج[5]، زجاج[5]، أما عمل المري ذكرت عدة وصفات منها المري النقيع، والمري المطبوخ ومري معجل يقوم مقام المري النقيع يتم إعداده بطبخ رطل من دقيق قمح أو الشعير في طاجن فخار يلقى فيه مقادر أوقيتين من ملح وماء ويمرس باليد بقوة

[1] – ابن رزين التجيني، المصدر السابق، ص، ص: 91، 92.

[2] – نفسه، ص: 255.

[3] – الليم: يعني عند الأندلسيون الليمون، وقد نفى ابن هشام اللخمي تسمية الليمون بالليم وهي شجرة مثمرة يشمل نباتيا أنواع البرتقال والأتراج. ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص، ص: 31، 32.

[4] – ابن رزين التجيني، المصدر السابق، ص، ص: 257، 258 .

[5] – نفسه، ص، ص: 260، 261.

ويصفى ثم يطبخ العسل في طاجين فخار يصفى يضاف إلى الماء المصفى قبله ويوضع فيه بسباس والشونيز وكزبرة يابسة وزعتر وقرفة.[1]

وصفات خاصة بأصناف اللحوم:

جاءت عدة وصفات خاصة بأصناف اللحم من لحم البقر والضأن ولحم الدجاج ولحم العصافير ولحم الحمام واليمام، وحتى لحم الوحش[2]، نبدأ بوصفات لحم البقر ذكر ابن رزين التجيبي عدت وصفات منها الجملي والبرانية والمثلث[3] والمروزية لون آخر يطبخ بعين البقر[4] وبصل ووصفة تسمى الأرنبي والراهبي ولون آخر مقلى بالمري والثوم ووصفة قدر المفرش، بعض هذه الوصفات ذكرت في كتاب كنز الفوائد الذي احتوى على وصفات مشرقية، من بين ما ذكر وصفة المروزية فيها تشابه في الإعداد مع بعض الاختلاف في المكونات بين المشرق والمغرب تعد المروزية في المغرب بالطريقة التالية اللحم الفتي السمين يوضع في قدر مع ملح وزيت فلفل وكزبرة يابسة وكمون وحمص مبلول ولوز مقشور وحبات ثوم وقليل من بصل وورق أترج[5] وعود بسباس توضع القدر على النار دون ماء حتى يتم قلي المكونات ثم يوضع الماء الساخن ويترك الكل ينضج يؤخذ طاجن من فخار ويجعل فيه خل طيب ويوضع فيه الإهليلج[6] وكذلك الزبيب الأحمر الطيب يوضع الطاجن على فم

---

1 – ابن رزين التجيني، المصدر السابق، ص: 270.

2 – ينظر الملحق رقم 09.

3 – المثلث: هو طعام مشهور بالأندلس، ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 51.

4 – تحضر المروزية على الطريقة المشرقية رطل ونصف لحم وأربعة أوراق قراصيا (حب الملوك) ونصف رطل بصل رملي، ووزن نصف ربع درهم زعفران وأوقتين ونصف زبيب أو ربع أوراق خل خمر طيب يغلى اللحم ثم يضاف له أبراز وماء وبصل وقراصيا والزبيب والزعفران ونعناع، ينظر: مجهول، المصدر السابق، ص: 35.

5 – البقر: أهل الاندلس يسمون الإيجاص عيون البقر وهو عنب أسود يشبه البرقوق، ينظر: رحب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 28.

6 – الانروج: هو شجرة مرتفع معمر ناعم الاغصان والورق والثمر، ثمرة كالليمون الكبار ذهبي اللون، ينظر: رحب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 06.

فم القدر ليسخن الخل ويرطب الزبيب يضاف الخل إلى القدر وزعفران فإذا نضج اللحم وكمل طبخه ترك على نار لينة حتى يحمر ثم يفرغ في غضارة وتذر عليها قرفة وزنجبيل[1].

ذكرت وصفات كثيرة للحم الضأن منها التفايا البيضاء والخضراء، ولون يسمى بالكرنبية واللفتية والقنبيطة[2]

ولكن من الوصفات الخاصة بلحم الضأن وصفة تعد أيضا ببلاد المشرق ذكرها البغدادي[3] في كتابه كانت أيضا تعد في العهد المريني وهي النرجسية تعد لحم فتي سمين يقطع ويغسل يوضع في قدر يضاف له ملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة ويطبخ نصف طبخة، ثم يقطع من الجزر الطيب يضاف على اللحم خل وزعفران يضاف الأرز فإذا نضج صب هي عليه من البيض المضروب بالزعفران فإذا برد قطع بالسكين قطعا كأنها نرجس وقدم يتم طبخه في الفرن[4].

ومن الوصفات التي ذكرت وصفة طباهجية يحضرها المشارقة بالطريقة التالية في قدر يوضع ماء ونصف درهم وملح مدقوق وزعفران ولحم ثم يضاف له بصل ونعنع وكرفس ويحرك حتى ينشف ماءه ثم يضاف له كسفرة يابسة وكمون وكروايا ودارصيني وزنجبيل وتضاف الأباريز بعد نضج اللحم، ثم يؤخذ خل خمر وماء حصرم وماء ليمون فيمزج ويلقى عليه من جملة الأباريز شيء ثم تسقى تلك المياه شيئا فشيئا حتى يكتمل النضج ويخرج منها البقول ويرش عليها المري العتيق ويضاف لها

1 -الأهليلج: عين البقر فاكهة تشبه ما يسمى في المغرب بالبرقوق، ينظر: بن رزين التجيني، المصدر السابق، ص: 38.

2 - نفسه، ص: 98

3 - التفايا: جاء بها زرياب لون من الطبيخ معتدل الغذاء موافق المعدة الضعيفة، ينظر: رحب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 45.

4 - ابن رزين التجيني، المصدر السابق، ص: .

في الأباريز ويسير من فلفل وتزين بصفار البيض ويرش عليها ماء ورد[1] أما تحضيرها بلاد المغرب فهو بسيط إذ تعد بلحم يضاف له ملح فلفل وكراويا وكزبرة يابسة ومن أرادها حامضة يضيف للحم ماء حب الرمان الحامض.[2]

وأما وصفات إعداد لحم الخرفان فذكر منها عدد قليل منه البديعي والمعلك والمضيرة[3] والمبقلة أيضا ذكر وصفة اللحم الجدي ووجدت عدة وصفات اللحم الوحشي ذكرها ابن رزين منها اللحم الأيل، بقر الوحش الحمار- الوعل، الغزال، لكن هذه الوصفات ذكرت بدون عناوين لغرابتها.

من الوصفات الخاصة بأصناف اللحوم ولازالت تصنع إلى اليوم الأسفيرية والتي تعد بلحم مدروس يوضع في مثرد وتجعل عليه ملح، فلفل قرفة ومصطكي وسنبل وقرفة وبياض بيض. في مقلاة يوضع زيت للقلي يتم قليها في شكل قرصة بها رقة وملوسة تقطع بالسكين على الطول تزين بالبيض المشقوق[4] أيضا عمل المرقاس الموجود اليوم كان يعمل على العهد المريني بالطريقة التالية لحم أفخاذ يدرس يضاف إليه شحم بقدر ثلث اللحم يوضع الكل في القدر يضاف إليه ملح وفلفل وزنجبيل وقرفة ومصطكي سنبل وفر نقل وانيسون وكمون وبصل وترم ومري نقيع وخل وماء ورد ونعناع. تأخذ قطع من اللحم ويتم شويها على النار لاختبار مذاقها، ثم يوضع الخليط في مصران للكبش أو المعز لأنه أوسع وأصلب ويتحكم في صغر وكبر المرقاس ويعلق للشمس أو للدخان.[5]

---

[1] – البغدادي، المصدر السابق، ص، ص: 16،17.

[2] – ابن رزين التجيني، المصدر السابق، ص: 119.

[3] – المضيرة كانت تعد من اللبن ببلاد المشرق وينظر: البغدادي، المصدر السابق، ص: 24.

[4] – ابن رزين التجيني، المصدر السابق، ص: 144.

[5] – نفسه، ص: 145.

يتم إعداد النقانق والأحرش كما يتم عمل المرقاس، غير أن النقانق تكون أوسع من المرقاس أما الأحراش تتكون في شكل خبيزات.[1]

أما وصفات إعداد لحم الدجاج جاءت تحمل نفس التسميات التي تطلق على وصفات خاصة لحم البقر والضأن مثل النرجسية والمروزية والإبراهيمية[2] هذه الأخيرة ذكرها البغدادي في كتابه الطبيخ أما طريقة إعدادها في العهد المريني نأخذ دجاجة توضع في قدر يضاف لها ملعقة زيت وملعقة[3] خل ثقيف وخمسة ملاعق من شراب ورد سكري وفلفل زعفران وكزبرة وملح ويسير بصلة وترفع على نار لينة ينثر عليها لوز مقشور وفستق وسنبل وقرنفل وفي صحفة نضع فيها غبار الحواري بماء ورد ويفتق بشيء من كافور محلول في ماء الورد ويضرب بأربع من البيض يحمر به القدر ويترك على الوصف حتى يخرج ودكه ويستعمل.[4]

وكما كانت وصفات لحوم اليمام والحمام ولحم الزرازير والعصافير، أيضا ووصفات لأنواع الحيتان منها الجرافة، والبوري والمروج، وحوت كبير، وجدت وصفات في ضروب البيض[5].

وبعض الوصفات جاءت باسم قبيلة كان لها دور في تكوين تاريخ المغرب الإسلامي هي قبيلة صنهاجة منها عمل الصنهاجي وعمل اللسان الصنهاجي الذي يعد من لحم الكبش من أفخاذه بالذات تنظف ثم تدرس في مهراس ويرش عليه ملحا وفلفلا وكزبرة يابسة وماء كزبرة خضراء وماء نعنع وقليلا من ماء البصل ومري طيب وتكسر بيضتين ويتم الخلط الجيد ثم تأخذ المنسج وتمد على لوح، ثم يأخذ

---

1 - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص، ص: 146،147.

2 -تختلف في بعض مكوناتها عن الإبراهيمية المغربية. ينظر البغدادي، المصدر السابق، ص: 17. .

3 - ذكرت في الوصفة كلمة مغرفة واستبدلتها بكلمة ملعقة فهي أصح في اللغة العربية.

4 - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 167.

5 - نفسه، ص- ص: 190- 214.

اللحم المدروس وتجعله فيه وتلفه على اللحم ويكون مستطيلا وتجعله على غربال حتى يجف ثم تأخذ سفود وتسفده فيه وتشويه حتى ينضج ويحمر.[1]

وأما من الوصفات الغريبة وصفة طبخ لجراد إذ يغلى الجراد الكبير في قدر به ماء ثم تنزع أرجله وأجنحته ويقلى في الزيت يعد بعد ذلك يضاف عليه مري وقرفة وفلفل.[2]

- إعداد الحلويات والمجبنات:

-إعداد الحلويات:

من الحلويات التي لها تاريخ طويل ولازال إعدادها اليوم حلوة الكعك[3] كانت هذه الحلوى تعد في العهد المريني بالسكر واللوز فيبل الدقيق الدرمك بالزيت ثم يعجن بالماء والملح والخميرة ثم يدرس السكر مع لباب اللوز في مهراس من نحاس ويكون اللوز بمقدار السكر يضاف لهما ماء ورد وزنجبيل وسنبل وقرفة وقرنفل وفلفل ويسير كافور يجمع الكل ثم يمد العجين ويوضع الحشو فيه في شكل كعكة وتنقش بمنقاش من نحاس تقدم إلى الفرن للطهي ثم ترش بماء ورد ويسير من مصطكي[4] وتقدم هذه الحلوى التي لم تتغير طريقة تحضيرها حتى اليوم.

وذكرت وصفة لإعداد الكعك المحشو بالعسل يتم إعداد العجينة مثل الأولى فقد الحشو يعد بعسل مغلى يدرس مع كعك[5] خالي من الحشو مع لباب اللوز وماء ورد في الأفاوية. أيضا وجد نوع آخر من الكعك ساذج دون حشو.[6]

---

[1] - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص- ص: 193- 196.

[2] - نفسه، ص: 275.

[3] - جعل ابن رزين التجيبي الكعك ضمن طعام الخبز.

[4] - نفسه، ص، ص: 63، 64.

[5] - نفسه، ص، ص: 64،65.

[6] - جاء في كنز الفوائد وصفات لكعم تختلف في إعدادها بعض الشيء عن ما كان يعد في بلاد المغرب، ينظر: مجهول، المصدر السابق، ص، ص: 11،12.

أيضا من الوصفات التي تعد اليوم كعب الغزال يتم إعدادها بأن يبل الدقيق بقليل من الزيت ويعجن بماء ساخن قد حل فيه ملح دون خميرة يضاف له نافع أو أنيسون وفلفل وزنجبيل ثم يدرس سكر لوز يوضعان في مثرد يضاف إليها ماء ورد مع الأفاوية المعلومة ثم يفتل هذا الخليط أدق ما يمكن، يمد العجين ويوضع الحشو بداخله يكون بشكل مستطيل ولا يدور، توضع هذه الفتائل في ملة تقتطع هذه الفتائل بالسكين وتطبخ في الفرن في الملة[1]

ومن الحلويات عمل القنانيط المحشوة: تعمل بدقيق الدرمك[2] يعجن فطيرا تلف هذه العجينة على أنابيب قصيرة من قصب وتترك العجينة تجف على هذه الأنابيب، في طنجير يوضع العسل مع جوز طيب مقشور ومع ما أمكن من الأفاويه ينزع العجين الموجود على الأنابيب وتقلى في طنجير من فخار فيه زيت حتى تخمر ثم تحشى بالحشو المذكور في كل طرف من أطراف الأنبوب يوضع لوز مقشور وتذر عليها قرفة وسكر.

ومن وصفات الحلويات التي كانت يتم إعدادها في العهد المريني وفي نفس الوقت كانت تعد في المشرق هي لقم القاضي تعد هذه الحلوى بدرس السكر مع مقدار ثلاثة من لباب اللوز والأفاوية المعلومة ثم يعجن الدقيق عجنا مثل عجنة الكعك ويمد مستطيلا ويحشى بما ذكر ويصنع منه أمثال الجوز ثم يقلي في زيت ثم يذر عليه سكر[3] أما في المشرق فكانت تعد كما ذكر البغدادي "هذا اللون يكون

---

[1] – ابن رزين التجيني، المصدر السابق، ص، ص: 65،66.

[2] – دقيق الدرمك: هو الدقيق الأبيض الخالص وهو لباب الدقيق وأجوده. ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 69.

[3] – ابن رزين التجيني، المصدر السابق، ص: 66.

في عجينه قوة، وإذا اختمر يؤخذ قدر البندقة فتقلى في الشيرنج ثم تغمس في الجلاب ويذر عليها السكر المدقوق ناعما"[1]

أما عمل آذان محشوة فيعجن دقيق الدرمك مثل عجين الكعك يمد ويطوي شبه الأذان تقلى في زيت تحشو بحشو بعد إخراجها ويذر عليها سكر وقرفة[2] أيضا عمل مقورة محشوة تعمل بقدر رطل ونصف دقيق درمك بمحاح خمسة عشر بيضة وقليل من خمير وما يكفي من اللبن الحليب عجنا محكما يقرص أقراص رقاقا حتى يخمر يقلى في الزيت ثم ينزع من المقلاة وتقور كما تقور المقورة ثم ينزع فتاتها ويحك باليدين، يدرس سكر ولباب الجوز واللوز المقشورتين يخلط ذلك ويدور في داخل المقورة يذر عليها سكر مسحوق وترش بماء ورد ثم يغلى سمن وعسل ويصب على المقورات ثم يذر عليها سكر[3] إضافة إلى وصفات أقراص محشوة عمل الجوزنيق وعمل اللوزنيق وعمل الكنافة[4] والقطايف والمشهدة[5] هذه الأخيرة تعمل بغربلة السميد ويضاف إليه ماء ساخن قد حل فيه خميرة وملح ولبن حليب طري يعجن الكل ويوضع في قدر ويقرب من النار حتى تختمر، يؤخذ طاجين مثقب القاع يتم مسح الطاجن بخرقة بها ملح قد غمست بسمن يصب العاجين في الطاجين أقراصا صغارا، فإذا ثقبت أزيلت ثم تسقى بعسل مغلي مضاف إليه زبد مذاب أو سمن ويذر عليها فلفل وقرفة وسكر[6].

---

1 - البغدادي، المصدر السابق، ص: 81.

2 - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 66.

3 - نفسه ص: 67.

4 - في عمل الكنافة عند ابن رزين التجيني جاءت غير مفهومه مع إطالة في ذكر الوصفة، ينظر: ابن رزين التجيني، المصدر السابق، ص- ص: 63-69-70.

5 - المشهدة لعلها سميت نسبة إلى الشهد وهو عسل النحل مادام لم يعصر من شمعه. ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 104.

6 - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 71.

ومن الحلويات التي كانت تعد حلوة المقروض الذي يعمل بالسميد وخميرة مع ماء أما الحشو فهو عبارة عن السكر مع لوز، طريقة عمله يمد العجين على المائدة مربعا ويوضع بداخله الحشو يفتل كما يفتل الكعك ثم يقطع بسكين كل وحدة بطول أصبع ثم يقلى ويجفف من الزيت ويقدم بعد أن يذر عليه سكر.[1]

أما الزلابية المعروف اليوم خاصة في شهر رمضان، كانت تعد في العهد المريني بالطريقة التالية قطعة خميرة توضع في ماء حتى تصبح كاللبن الخاثر ثم يصفى في قدر ويجعل عليها دقيق الدرمك المغربل دقيقا يمزج الكل بين الخفة والغلظة، وبقدح أسفله ثقب يوضع العجين في القدح ومقلاة بها زيت كثير ويوضع العجين في شكل سراجيب وأنواع مختلفة في شكل دائرة تقطر من الزيت وتوضع في عسل مغلى ثم يقدم.[2]

أما عمل الإسفنج يكون بسميد مع ماء ساخن وملح وخميرة ويعجن عجنا قويا ويترك يختمر على النار توضع مقلاة من نحاس بها زيت لقلي الاسفنج توضع في وعاء من عود بعد القلي، أيضا عمل المركبة تعمل بسميد مع ماء سخن وملح وخميرة وبياض البيض بمقدار لكل رطل أربع من بياض البيض، في طاجن من فخار يوشع على النار وقد مسح بالزيت أو سمن يوضع العجين بطاجن مبسوطا فإذا ابيض وضعت فوقه عجينة أخرى حتى تعود الرغائف كالخبزة الواحدة ثم يصب العسل والسمن ويذر عليها القرفة ثم تقدم[3] إضافة إلى عمل المورقة، مشاش زوبيدة[4].

---

1 - ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص: 79.
2 - نفسه، ص، ص: 79، 80.
3 - نفسه، ص، ص: 81، 82.
4 - نفسه، ص- ص: 72- 79.

المجبنات:

أما فيما يتعلق بعمل المجبنات[1] فذكرت عدة وصفات منها مجبنة المقلاة تعمل ببل السميد بماء بارد زمن الصيف أما في الشتاء فيكون ساخنا يعجن مثل عجن الاسفنج نأخذ أنسون وماء نعنع وماء كزبرة خضراء ويعجن الجميع ثم يأخذ الجبن جافا أم طريا، نأخذ قطعة عجين وتمد ويوضع فيها قطعة من الجبن في مقلاة بها زيت كثير ويتم قلي هذه القطع من العجين المملوءة بالجبن في الزيت تقدم في مثرد بعد أن يجف عنها زيتها ونسقي بزيت وعسل ويذر عليها سكرا وقرفة لابد أن تثقب القطع بثقب في الوسط.[2]

أما المجبنة المسماة بالمخارق أو المثلثة أو المورقة فتعمل بسميد يعجن باللبن الحليب وقليل ماء ورد يضاف إلى العجين الجبن والزبد، يقطع العجين أقراص صغار ويثقب في وسط كل واحدة تقلى في مقلاة بها زيت كثير، بعد ذلك توضع في عسل ويذر عليها سكر وقرفة ثم تقدم.[3]

أما مجبنة الفرن يعجن دقيق الدرمك بماء وملح وزيت عجنا، يؤخذ جبن طري يخلط معه أنيسون وماء نعنع وماء كزبرة خضراء، يقرص العجين رغيف كبير ورقيق يمد بالزيت ثم يوضع الجبن في وسطه وتمد أطراف الرغيف على الجبن من كل جانب، يطبخ في الفرن على نار معتدلة ثم يسقى بالعسل والزبد المصفى يذر عليه قرفة وسكر وما تيسر من الأفاوية[4] ذكر أيضا مجبنة الطليطلة والمجبنة القيطافة.[5]

[1] – المجبنات: ضرب من الحلوى نوع من القطايف يضاف إليها الجبن في عجنها ثم تقلى في الزيت، ينظر: رجب عبد الجواد إبراهيم، المرجع السابق، ص: 41.

[2] – ابن رزين التجيبي، المصدر السابق، ص، ص: 82، 83.

[3] – نفسه، ص: 83

[4] –نفسه ص: 85.

[5] –نفسه ص– ص: 84-86.

خاتمة

خاتمة:

في ختام هذا البحث الذي عالجنا فيه موضوع الطبخ والطبيخ بالمغرب الإسلامي على العهد المريني والذي توصلنا من خلاله إلى جملة من النتائج المتمثلة فيما يلي:

- تنوعت وتعددت وصفات الطبيخ بالمغرب الإسلامي منذ الفتح إلى غاية فترة الدولة المرينية، وذلك بسبب انتقال أنواع وأصناف من الأطعمة مع الفاتحين من المشرق الإسلامي إلى بلاد المغرب الإسلامي والأندلس، والتي كانت بدورها موروثة عن الحضارة الفارسية الساسانية والإغريقية.

- ساهمت هجرة المبدعين من شعراء وفنانين في ازدهار فن الطبخ بالمغرب الإسلامي أمثال زرياب الذي أدخل وأبدع أكلات جديدة على المطبخ المغربي في العصر الإسلامي.

- دور المؤلفات التي تم تأليفها في موضوع الطبخ والطبيخ في حفظ ذلك التراث من وصفات لازالت موجودة إلى اليوم على موائد سكان المغرب الإسلامي مثل حلوة المقروض.

- كان للرحلة العلمية دور في التأثير والتأثر في ميدان الطبخ في نقل بعض الأكلات من المشرق إلى المغرب وكذلك في موسم الحج الذي ساعد في التعريف بعض الأكلات المغربية لدى سكان المشرق مثل أكلة الكسكس.

تميز الأكل في العهد المريني باستعمال التوابل والأباريز والأفاويه في الأكلات وحلويات معا.

- تنوعت وتعددت الوصفات في المطبخ المريني ما بين أصناف اللحوم والحلوى والخبز والثرائد.

خاتمة:

- كان لإنقسام المغرب الإسلامي بعد الدولة الموحدية أثر سلبي على الطبخ، حيث ظهرت المجاعات نتيجة الحروب والحصارات الطويلة حتى دخلت مواد على المطبخ المريني لم تكن معروفة من قبل كورق النارنج ولحم الحصان.

- ساهمت هجرة الأندلسيين نحو بلاد المغرب بتعزز المطبخ المغربي بصفة عامة والمطبخ المريني بصفة خاصة بأكلات جديدة جاء بها الأندلسيين.

- تشابهت بعض الوصفات بين بلاد المشرق والمغرب في التسمية لكن طريقة الإعداد كانت تختلف إما في جزء منها أو كليا.

- دور المحتسب في مراقبة جودة الأطعمة التي كان يتم طهيها في الأسواق وطريقة حفظها مثل أكلة الاسفنج.

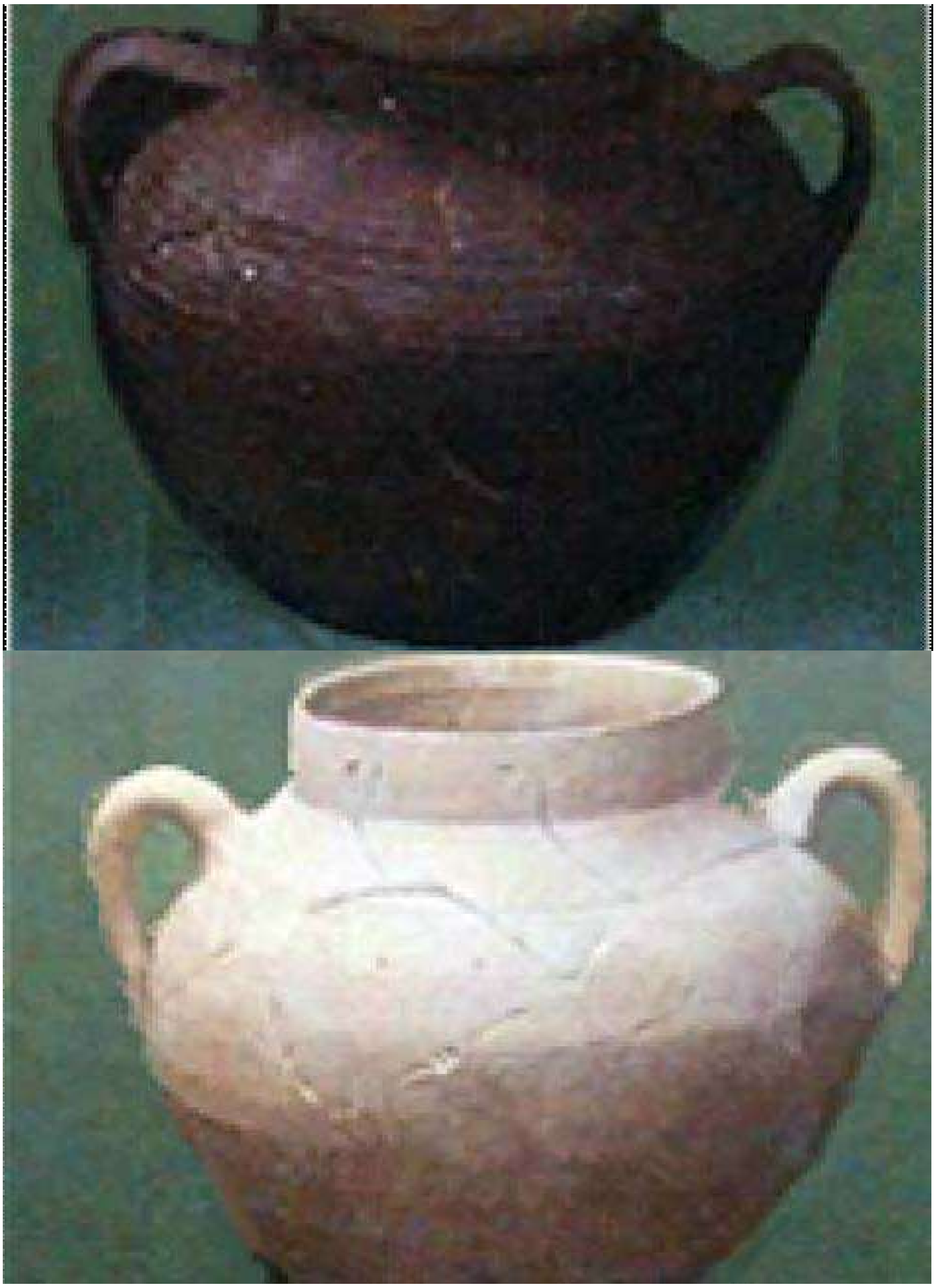
- وجود بعض الأطعمة التي كانت تطبخ في المناسبات فقط، مثل أكلة المثومة التي تطبخ في يوم النيروز.

- وجدت تقنية تقديم الطعام في العهد المريني وهي تأخير الحلوى إلى ما بعد الوجبة كما هو معمول به اليوم .

الملاحق

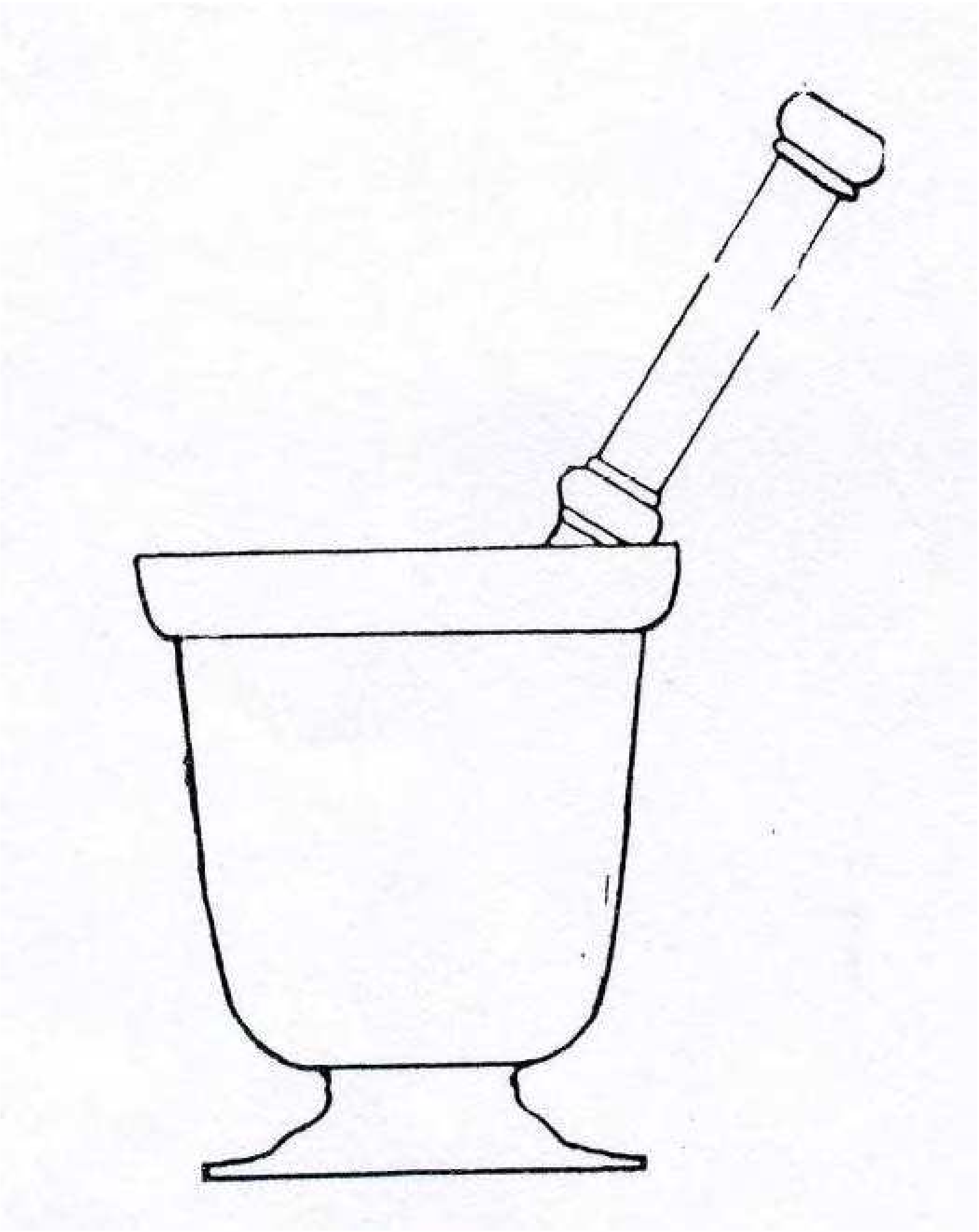
الملاحق:

ملحق رقم: **01**



قدر الكسكس ينظر حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، دراسة تاريخية وأثرية، ج1، ص: 265.

ملحق رقم: 02



مهراس من نحاس ينظر حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، دراسة تاريخية وأثرية، ج1، ص: 261.

ملحق رقم: 03

نموذج من اسكرفاج للعصر الإسلامي ينظر حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، دراسة تاريخية وأثرية، ج1، ص: 261.

الملحق رقم: 04

أواني التحضير	صفحتها
المتديل	36- 45- 91
المعجنة	47
مقلاة	49- 82- 132- 147- 149
حرقة نظيفة	58
حجر	61- 256
مائدة ألواح	63
منقاش من نحاس	63
جعاب من قصب	66
لوح أو شباك	80
منشف غليظ	87
لوح مستديل	91
قضيب	93- 144
الكاغط الميلول	113
الساطور	123
مفرش من الحديد	124- 139
إبريم من فخار	130
عود بقضيب من حديد	138
إبرة كبيرة	152
القرمدة	200
قصرية كبيرة	208- 259
مروحة من الحلف	215
الشكوة	219
الرخامة	245
الصلابية	248
ذير	258
قادوس التقطير	261

الملحق رقم 05:

صفحتها	أواني التحضير
262	لوح مرتفع على الأرض
263	جلد طيب الرائحة
263	قفة من حلف مستطيلة ضيقة الأسفل
268	قدح

من كتاب ابن زرين التجيبي: فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين.

ملحق رقم: 06

جرة كبيرة من الخزف في العصر المريني القرن السابع والثامن الهجريين من مدينة سلا ينظر: حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، دراسة تاريخية وأثرية، ج1، ص: 112.

ملحق رقم: 07

مد نبوي معدل به نص تعديل مكيال من مدينة فاس من العصر المريني ينظر حورية شريد، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، دراسة تاريخية وأثرية، ج1، ص: 117.

ملحق رقم: 08

أسماء وصفات ثرائد التي تصنع من الدجاج والحليب اللبن:

- ثريدة بالفطير تسمى بالسيات.
- ثريدة بالدجاج.
- ثريدة تسمى بالمكررة.
- ثريدة القطائف وهي المشهدة — شرقية.
- ثريدة شرقية تسمى بالقياطل.
- ثريدة محشوة بالدجاج.
- ثريدة محشوة بفراخ الحمام.
- ثريدة بفراخ الحمام.
- ثريدة من الحليب.
- ثريدة من اللبن والحليب المطبوخ في الفرن.

من كتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين لابن رزين التجيبي، ص- ص: 45- 53.

ملحق رقم: 09

من وصفات التي جاءت في لحوم الوحش:

لون:

تأخذ من لحم الإبل أو من بقر الوحش أو من الحمار أو من الوعل أو من الغزال من أي نوع مما ذكرت لك من صدره وأضلاعه ويديه ومواضع الشحم فيه فتقطعه وتغسله ويوضع في طاجن كبير وتجعل عليه ماء وملح وزيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وبصلا قليلا مقطعا وثوما مدروسا وغير مدروس وصعترا أو حمصا مبلولا ولوزا مقشورا أو أوراق أتوج وعود بسباس ومغرفة من مري طيب، ويحمل الطاجن في النار حتى يطبخ فإذا طبخ فتجعل فيه زعفرانا محلولا، فإذا غلى فيه الزعفران فتجعل فيه من الخل الطيب قدر ما تريده، وتترك الطاجن على نار معتدلة حتى تجف حرارته، كل هنيئا إن شاء الله تعالى.

من كتاب فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين. لابن رزين التجيبي، ص: 138.

قائمة المصادر والمراجع

- قائمة المصادر:

01- الأحمر أبي الوليد إسماعيل، روضة النسرين في دولة بني مرين، الرباط: المطبعة الملكية.

02- البغدادي محمد بن الحسن بن محمد الكاتب ،كتاب الطبيخ ط1، 1964م.

03- ابن تومرت محمد، أعز ما يطلب، ت: عمار طالبي، الجزائر: وزارة الثقافة، 2007م.

04- التجيبي ابن رزين، فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان صورة من فن الطبخ في الأندلس والمغرب في بداية عصر بني مرين، ت: محمد بن شقرون، تونس: دار الغرب الإسلامي.

05- ابن الأثير أبي الحسن عاد بن ابي الكرم محمد بن محمد بن عبد الكريم بن عبد الواحد الشاني المعروف بابن الأثير الجزري الملقب بعز الدين، الكامل في التاريخ، مجلد8، بيروت:دار الكتب العلمية ط1 1407هـ /1987م.

06- حاجي خليفة، كشف الظنون في غراس الفنون والكتب والفنون، ج 2، بيروت: دار الاحياء.

07- الحموي شهاب الدين أبي عبد الله ياقوت بن عبد الله الرومي البغدادي، معجم البلدان، ج3، ج 5، بيروت: دار صادر، 1379هـ/1977م.

08- بن خلدون عبد الرحمن بن محمد ،كتاب العبر المسمى ديوان المبتدأ والخبر في أيام العرب والعجم والبربر ومن عاصرهم من ذوي السلطات الأكبر، ج7، بيروت: دار الفكر، 1421هـ/2000م.

09- بن أبي زرع علي الفاسي، الأنيس المطرب بروض القرطاس في أخبار ملوك المغرب وتاريخ مدينة فاس، الرباط: دار المنصورة للطباعة والوراقة، 1972م.

10- بن أبي زرع علي الفاسي، الذخيرة السنية في تاريخ الدولة المرينية.

11- ابن منظور أبي الفضل جمال الدين محمد بن مكرم الإفريقي المصري، لسان العرب، ج 11، 13، بيروت: دار صادر.

12- المالكي أبي بكر عبد الله ابن محمد رياض النفوس،ج1، بيروت: دار الغرب الإسلامي، ط2، 1414هـ/1994م.

13- المقري أبي عبد الله محمد بن محمد أحمد بن محمد التلمساني، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب مجلد3، بيروت، دار صادر، 1408هـ/1988م.

14- المقري أبي عبد الله محمد بن محمد بن أحمد التلمساني، عمل من طيب لمن حب، بيروت: دار الكتب العلمية، 1424هـ/ 2002م.

15- المراكشي عبد الواحد، المعجب في تلخيص أخبار المغرب [من لدن فتح الأندلس آخر عصر الموحدين] [وما يتصل بتاريخ هذه الفترة من أخبار الفراء وأعيان الكتاب]، ت: محمد السعيد العريان، ط 3.

16- مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، ت: مانويلا مارين وديفيد واينز، بيروت: فرانس شتاية شتو لكارت، ط 1، س ط 1413هـ/ 1993م.

17- الناصري أبو العباس أحمد بن خالد ، الاستقصا لأخبار دول المغرب الأقصى الدولة المرينية، ج3، الدار البيضاء: دار الكتاب، 1954م.

18- الونشريسي أبي العباس أحمد بن يحيى المعيار المغرب والجامع المغرب عن فتاوى أهل افريقية والاندلس والمغرب .ج2، المملكة المغربية: وزارة الاوقاف والشؤون الإسلامية 1401هـ/1981م.

19- الوزان الحسن محمد، وصف افريقيا، ج 2، دار الغرب الإسلامي، ط 2 ، 1983م.

قائمة المراجع:

20- جمال أحمد طه، مدينة فاس في عصر المرابطين والموحدين 448هـ-1056م إلى 667هـ-1269م، دراسة سياسية وحضارية ،الإسكندرية: دار الوفاء.

21- حركات إبراهيم، المغرب عبر التاريخ، ج2، الدار البيضاء: دار الرشاد الحديثة.

22- حمدي عبد المنعم محمد حسين، مدينة سلا في العصر الإسلامي، دراسة في التاريخ السياسي والحضاري، الإسكندرية: مؤسسة الجامعة، 1993م.

23- الحريري محمد عيسى، تاريخ المغرب الإسلامي والأندلس في العصر المريني 610هـ/ 1213م- 869هـ/1465م، ط02، الكويت: دار القلم، 1408هـ/ 1987م.

24- الخلاوي عبد القادر، صور ومشاهد من الحضارة الإسلامية (منتخبات أدبية)، ج2، المغرب: دار كريماديس، ط1، 1963م.

25- رجب عبد الجواد إبراهيم، ألفاظ المأكل والمشرب في العربية الأندلسية دراسة في نفح الطيب المقري القاهرة: دار غريب، 2001م.

26- السيد عبد العزيز سالم، تاريخ المغرب في العصر الإسلامي، الإسكندرية: مؤسسة شباب الجامعة.

27- السرجاني راغب، الموسوعة الميسرة في التاريخ الإسلامي، ج1، الفسطاط: مؤسسة إقرأ، ط7، أبريل 2007م.

28- العامري محمد بشير، دراسات حضارية في التاريخ الأندلسي.

29- عويس عبد الحليم، دولة بني حماد صفحة رائعة من التاريخ الجزائري، القاهرة: دار الصحوة، ط2،1411هـ/1991م.

30- مؤنس حسين، معالم تاريخ المغرب والأندلس، دار الرشاد، ط 10، 1429 هـ/ 2008م.

31- مجموعة من المؤلفين، المعجم الوسيط، مكتبة الشروق الدولية، ط4، 1425هـ/ 2004م.

قائمة الرسائل والدوريات والمقالات:

32- إدريس. هـ. ر. ، المجتمع في المغرب بعد زوال الموحدين تاريخ إفريقيا العام من القرن الثاني عشر إلى القرن السادس عشر، مجلد 4، اليونسكو.

33- باولينا لفيتسكا، الطعام أصنافه إعداده آدابه في القاهرة خلال العصور الوسطى، مجلة الثقافة الشعبية، العدد: 27.

34- شريد حورية، تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية وأثرية)، ج1، جامعة الجزائر.

35- مال الله عزيز الأعرجي نضال مؤيد، الدولة المرينية على عهد السلطان يوسف بن يعقوب المريني 685-706هـ/1286-1306م، دراسة سياسية حضارية، 1425هـ/2004م، جامعة الموصل.

36- كربوع مسعود، نوازل النقود والمكاييل والموازين في كتاب المعيار للونشريسي جمعا ودراسة وتحليلا، مذكرة لنيل ماجستير.

مواقع الانترنت:

37- موقع قوقل، تاريخ الدخول: 18/ 09/ 2016م.

38- ويكيبيديا الموسوعة الحرة، تاريخ الدخول18/ 09/2016م.

الفهـــارس

فهرس المأكولات

الأكلة **الصفحة**

الخبز ....38، 39، 40، 41، 43

خبز البنيج ....38.

الثرائد......................................40، 41، 42، 43.

كعك ....40، 55.

الإسفنج ....40، 55.

المثومة ....42.

الحساء......................................43، 44.

الجشيشة ....44، 45، 46.

الكسكس.......................................45.

الفداوش ....45، 46.

المرمز ....46.

هريسة ....46.

المري ....47.

المروزية ....48.

الاسفرية ....50.

المرقاس.....................................50، 51.

الإبراهيمية ....51.

القروض.......................................55.

الزلابية.......................................55.

المجبنات......................................56.

فهرس التوابل

التوابل **الصفحة**

الفلفل .... 39، 40، 41، 43، 45، 48، 49، 50، 51، 52، 54.

الكزبرة..................... 39، 41، 43، 45، 48، 49، 50، 51.

النعناع.......................................39، 47، 50.

القرنفل ....39، 52،

القرفة .... 39، 40، 42، 43، 45، 46، 49، 50، 52، 53، 54، 55، 56.

الكراويا ....39، 49، 50.

الزعفران.................................41،42،43،49.

مصطكي .... 43،50،52.

زنجبيل...........................43، 45، 46، 49.

الصعتر .... 47.

كمون ....48،49.

ورق أتراج .... 48.

دارصيني .... 49.

سنبل .... 50،51،52.

أنيسون .... 50،52،56.

فهرس مواد تحضير الأطعمة

المادة **الصفحة**

بصل .... 40،41،42،43،45،48،51

زيت.................. 40، 41، 42، 43، 48، 49، 51،52،53،54،55،56.

ملح .... 40، 41، 42، 43، 45، 48، 49، 50، 51، 52، 54.

لحم البقر.. 41، 45، 46، 48، 51.

لحم الغنم .... 41 ،45.

اللبن... 41 ،43، 46 ،47 ،54.

الحليب .... 41 ،43، 46 ،47 ،54.

الخس.. 41 ،45.

البسباس .... 41.

الفول الاخضر... 41.

الكمأة .... 41.

الجبن .... 41 ،42 ،56

دجاج .... 42 ،43، 48 ،51.

الثوم... 42 ،48 ،50.

خل طيب .... 42 ،48، 49.

الفراخ.. 42 ،43.

سكر .... 43 ،47 ،52 ،53 ،54 ،55.

عسل .... 43 ،45 ،52 ،54 ،55 ،56.

الفول... 43 ،45.

لحم حمام .... 43 ،48 ،51.

فستق.. 51.
لوز .... 43 ،48 ،54 ،55
خل الحصرم .... 43.
دقيق ....43 ،54 ،53.
دقيق البنيج .... 44.
القمح ....44 ،45 ،46.
الشعير .... 44.
دقيق القمح .... 47.
اللفت .... 45.
الجزر .... 45 ،49.
الاكرنب .... 45.
البسباس .... 45 ،48.
الباذنجان .... 45 ،47.
زبد .... 46 ،56.
سمن .... 54،46 ،55.
الزيتون... 47.
الليم... 47.
لحم الضأن .... 48 ،51.
لحم العصافير .... 48 ،51.
لحم اليمام.......................................49 ،51.
لحجم الوحش .... 48.
حمص.. 48.

الزبيب .... 48، 49.
البيض .... 49، 50، 51، 54، 55.
خل خمر .... 49.
ماء حصرم .... 49.
ماء الليمون .... 49.
ماء ورد .... 50، 52.
الرمان .... 50.
لحم الزرازير .... 51.
الحوت .... 51.
كافور .... 51.
الجراد .... 52.
دقيق الدرمك .... 54، 55.
سكر مسحوق .... 54.
السميد .... 55.
الخميرة .... 38، 39، 40، 55.
نخالة .... 43، 44.
الجوز .... 42، 52، 53، 54.
بنادق.. 42، 43، 54.

فهرس الموضوعات

فهرس الموضوعات:

شكر وعرفان

إهداء

مقدمة .... أ

مدخل تاريخي.. 02

الفصل التمهيدي: تطور فن الطبخ بالمغرب الإسلامي 10

الفصل الأول: الطبخ في المغرب خلال العهد المريني

- أدوات الطبخ على العهد المريني 20

- أدوات التحضير 21

- أواني التقديم.. 26

- أواني التخزين.. 28

- نظم المكاييل والموازين في عهد بني مرين 30

- نظم الأوزان والمكاييل 30

- المحتسب والأطعمة خلال العهد المريني 34

- الطبخ في المناسبات خلال العهد المريني.................................. 35

الفصل الثاني: الطبيخ في العهد المريني

- إعداد المأكولات.. 38

- وصفات متنوعة 38

فهرس الموضوعات:

- وصفات خاصة بأصناف اللحوم 48

- إعداد الحلويات والمجبنات 52

- إعداد الحلويات.. 52

- إعداد المجبنات.. 56

خاتمة 58

الملاحق 61

الفهارس 71

قائمة المصادر والمراجع 77

فهرس الموضوعات.. 82